ÉLÉMENTS DE CUISSON ENCASTRABLES

Modules 350 et 700 mm · à composer en ligne de cuisson

JUSQU'À 14 KW
induction 4 zones en 700 mm





350 · 700
largeurs de module

INDUCTION
infrarouge · grillade

FRITEUSE
cuiseur à pâtes

INOX AISI 304
structure

VOTRE LIGNE DE CUISSON SUR MESURE

Éléments de cuisson à encastrer dans un plan inox ou un meuble d'agencement : plans à induction et vitrocéramique infrarouge, grillades lisses ou nervurées, friteuses, cuiseurs à pâtes, soupière et plonge. Modules de 350 ou 700 mm de large sur 650 mm de profondeur. Classe climatique : sans objet (appareil non réfrigéré).

VERSIONS

FAMILLE	MODULES	PUISSANCE
Induction	350 · 400 · 700	7 à 14 kW
Infrarouge	350 · 700	4,3 · 8,6 kW
Grillades	350 · 700	3,9 · 7,8 kW
Friteuses · pâtes	350 · 700	5 à 12 kW

ÉLÉMENTS DE CUISSON ENCASTRABLES · RÉALISATIONS

Exemples d'agencements avec matériel encastrable · intégration et habillage

JUSQU'À 14 KW
induction 4 zones en 700 mm



EXEMPLE D'AGENCEMENT · Comptoir en L · cuves chaudes et plan de travail



EXEMPLE D'AGENCEMENT · Îlot elliptique · habillage minéral sur mesure



EXEMPLE D'AGENCEMENT · Ligne chaude · cuves bain-marie et marmites

Photos d'illustration : exemples d'intégration de matériel encastrable, décors au choix de votre agenceur · Classe climatique : sans objet (appareil de cuisson)

ÉLÉMENTS DE CUISSON ENCASTRABLES · TECHNIQUE

Versions · caractéristiques · dimensions

JUSQU'À 14 KW
induction 4 zones en 700 mm



Friteuse · 1 ou 2 cuves



Vitrocéramique infrarouge · 2 ou 4 zones



Plonge · robinet à levier

CARACTÉRISTIQUES

Structure	Inox AISI 304, à encastrer
Induction	2 ou 4 zones de 3,5 kW, régulateur de puissance, wok 400 × 400
Infrarouge	Vitrocéramique, zones 1,8 et 2,5 kW, témoin de chaleur résiduelle
Grillades	Plaque forte épaisseur lisse, nervurée ou chromée, +50 / +320 °C
Friteuses	Cuve 8 L à zone froide, résistances relevables, +50 / +190 °C
Cuiseur à pâtes	Cuve inox AISI 316, 16 L, manuel ou automatique (relevage des paniers)
Soupière · plonge	Soupière 10 L · plonge à bac embouti et robinet à levier
Classe climatique	sans objet (appareil de cuisson)

DIMENSIONS ET ENCASTREMENT cotes en mm

MODULE	ENCOMBREMENT	DÉCOUPE
350 mm	350 × 650	330 × 630
400 mm	400 × 400	380 × 380
700 mm	700 × 650	680 × 630

Dimensions en mm. Boîtier de commande à encastrer : découpe 105 × 210 mm (selon appareil).

LIGNE MODULAIRE
modules de 350 et 700 mm à juxtaposer

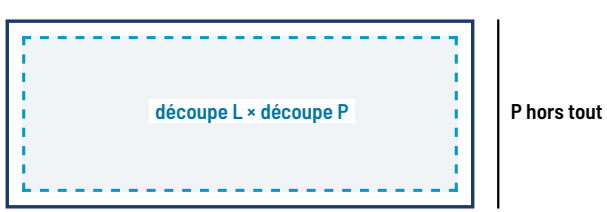
SÉCURITÉ
limiteur ou thermostat de sécurité sur les appareils chauffants

ÉLÉMENTS DE CUISSON ENCASTRABLES · DÉCOUPE & OPTIONS

Cotes de découpe du plan de travail · installation · options

JUSQU'À 14 KW
induction 4 zones en 700 mm

VUE DE DESSUS · cadre et découpe du plan de travail



DIMENSIONS ET DÉCOUPE cotes en mm

MODULE	DÉCOUPE
350 mm	330 × 630
400 mm	380 × 380
700 mm	680 × 630

Dimensions en mm. Boîtier de commande à encastrer : découpe 105 × 210 mm (selon appareil).

OPTIONS EN DÉTAIL à quoi sert chaque option · références correspondantes

PANIERS CUISEURS À PÂTES

Paniers de cuisson inox adaptés aux cuiseurs : portions préparées à l'avance, cuisson minute, égouttage direct.

CUI-PG · Jeu de 2 paniers 290 × 145 mm · cuiseur
CUI-PP · Jeu de 2 paniers 145 × 145 mm · cuiseur

ALIMENTATION

vérifier la tension (230 V mono ou 400 V tri selon la taille) et la protection de la ligne.

BOÎTIER DE COMMANDE

commande déportée à encastrer en façade, découpe indiquée sur la fiche technique.

VENTILATION

laisser circuler l'air sous l'appareil : ne pas confiner le caisson d'encastrement.

Schéma de principe : cotes exactes dans le tableau et la fiche technique · plan d'implantation sur demande · Classe climatique : sans objet (appareil de cuisson)

ÉLÉMENTS DE CUISSON ENCASTRABLES · RÉFÉRENCES

Une ligne par taille · options

JUSQU'À 14 KW
induction 4 zones en 700 mm

CODE ARTICLE	APPAREIL	L × P × H	DÉCOUPE	KW	TENSION	ALIMENTATION
PLANS DE CUISSON À INDUCTION						
CUI-ID35	Induction 2 zones (2 × 3,5 kW)	350 × 650	330 × 630	7,00	400 V + N	400 V tri + N
CUI-ID70	Induction 4 zones (4 × 3,5 kW)	700 × 650	680 × 630	14,00	400 V + N	400 V tri + N
CUI-ID40	Induction, plaque 400 × 400	400 × 400	380 × 380	—	—	—
CUI-IW40	Induction wok, 400 × 400	400 × 400	380 × 380	—	—	—
PLANS VITROCÉRAMIQUE INFRAROUGE						
CUI-IR35	Infrarouge 2 zones (1,8 + 2,5 kW)	350 × 650	330 × 630	4,30	400 V + N	400 V tri + N
CUI-IR70	Infrarouge 4 zones (2 × 1,8 + 2 × 2,5 kW)	700 × 650	680 × 630	8,60	400 V + N	400 V tri + N
GRILLADES +50 / +320 °C · bac à jus						
CUI-GL35	Plaque lisse	350 × 650 × 100	330 × 630	3,90	400 V + N	400 V tri + N
CUI-GR35	Plaque nervurée	350 × 650 × 100	330 × 630	3,90	400 V + N	400 V tri + N
CUI-GC35	Plaque lisse chromée	350 × 650 × 100	330 × 630	3,90	400 V + N	400 V tri + N
CUI-GB35	Plaque lisse chrome brossé	350 × 650 × 100	330 × 630	3,90	400 V + N	400 V tri + N
CUI-GN35	Plaque nervurée chrome brossé	350 × 650 × 100	330 × 630	3,90	400 V + N	400 V tri + N
CUI-GL70	Plaque lisse	700 × 650 × 100	680 × 630	7,80	400 V + N	400 V tri + N
CUI-GM70	Plaque 1/3 nervurée, 2/3 lisse	700 × 650 × 100	680 × 630	7,80	400 V + N	400 V tri + N
CUI-GR70	Plaque nervurée	700 × 650 × 100	680 × 630	7,80	400 V + N	400 V tri + N
CUI-GC70	Plaque lisse chromée	700 × 650 × 100	680 × 630	7,80	400 V + N	400 V tri + N
CUI-GX70	Plaque lisse et nervurée chrome brossé	700 × 650 × 100	680 × 630	7,80	400 V + N	400 V tri + N
CUI-GB70	Plaque lisse chrome brossé	700 × 650 × 100	680 × 630	7,80	400 V + N	400 V tri + N
CUI-GN70	Plaque nervurée chrome brossé	700 × 650 × 100	680 × 630	7,80	400 V + N	400 V tri + N
FRITEUSES ET CUISEURS À PÂTES						
CUI-FR35	Friteuse 1 cuve 8 L	350 × 650 × 50	330 × 630	6,00	400 V + N	400 V tri + N
CUI-FR70	Friteuse 2 cuves 8 + 8 L	700 × 650 × 50	680 × 630	12,00	400 V + N	400 V tri + N
CUI-CPM	Cuiseur à pâtes 16 L, manuel	350 × 650	330 × 630	5,00	400 V + N	400 V tri + N
CUI-CPA	Cuiseur à pâtes 16 L, automatique	350 × 650	330 × 630	5,10	400 V + N	400 V tri + N
SOUPIÈRE ET PLONGE						
CUI-SO10	Soupière 10 L, récipient amovible	Ø 290	Ø 260	0,40	230 V	230 V mono

Cuiseurs à pâtes livrés avec 2 paniers 145 × 145 mm ; friteuses avec un panier et un couvercle par cuve. Classe climatique : sans objet (appareil non réfrigéré).

OPTIONS vendues avec l'appareil

CODE	OPTION	PRÉCISION
PANIERS cuiseurs à pâtes		
CUI-PG	Jeu de 2 paniers 290 × 145 mm	cuiseur
CUI-PP	Jeu de 2 paniers 145 × 145 mm	cuiseur