



ENCASTRABLE /
BUILT-IN



DPI 300



PIS 30 / PIC 25



PID 30

Maintien au chaud 90°C tout chafing-dish couvercle fermé /
To keep warm at 90°C every chafing-dish with closed lid



Ø WOK = 360 mm

PIW 30

En continu pendant 8 h sans coupure automatique /
Non-stop use during 8h with no automatic switch off

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions vitro. Vitreoceramic glass dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
PIC 25	2,5 kW	315 x 380 x 102 mm	280 x 280 x 4 mm	280 x 280 mm	6 kg	230 V
PIS 30	3 kW	315 x 380 x 102 mm	280 x 280 x 4 mm	280 x 280 mm	6 kg	230 V
PID 30	2 x 3 kW	590 x 380 x 102 mm	555 x 280 x 4 mm	555 x 280 mm	11 kg	2 cords 230 V (mono)
DPI 300	0,3 kW	Control panel 228 x 98 mm	280 x 280 mm	280 x 280 mm	2 kg	230 V
PIW 30	3 kW	390 x 430 x 165 mm	-	Ø 360 mm	7 kg	230 V

Plaques à induction professionnelle avec encadrement inox pour les concepts de snack, vente à emporter et food-trucks. **Technologie de l'induction française et professionnelle.**

- Montée en température **ultra-rapide.**
- Réglage précis et instantané.
- Utilisation en continu à puissance maxi pendant **8h sans coupure automatique.**
- Possibilité de rissoler de **30 à 40 mm de hauteur.**
- **Rendement > 95 %.**

Commandes par clavier à touches capacitatives : marche/arrêt, minuterie sonore et coupe-courant, 20 niveaux de puissance, ventilation, minuterie.

Induction cooktop with stainless steel frame for snack concepts, takeaways and food-trucks. **French and professional induction technology.**

- **Ultra-fast** temperature rise.
- Precise and instant regulation.
- Non-stop use during **8h without any automatic switch off.**
- Sauté possibility at **30 - 40 mm high.**
- **Efficiency > 95 %.**

Control panel with capacitive keys: on/off, 20 power levels, ventilation, timer, sound timer and cut-off.