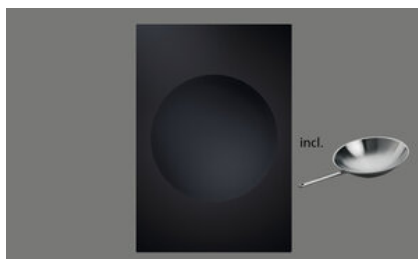


BORA Set PKIW3 + HIW1, Professional 3.0

[> Lien web](#)

No. d'article
40.002.287.00

TAR
2.31
Prix en CHF
3367.- O hors TVA

Description du produit

Description du produit BORA Professional 3.0 Offre de set composé d'une table de cuisson à induction vitrocéramique wok PKIW3 et d'un wok à induction HIW1

Niveau de puissance
Indicateur de chaleur résiduelle
Fonction pause
Fonction minuterie
Menu de configuration
Affichage de la zone de cuisson sur le bouton de commande
Mode démo
Détection de casserole
Démarrage de cuisson automatique
Affichage numérique du niveau de puissance sur le bouton de commande
Sécurité enfant
Arrêt de sécurité automatique

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation

220 - 240 V

Fréquence

50 Hz

Puissance maximale absorbée

3,0 kW

Puissance maximale électrique

3,0 kW

Fusible min.

1 x 16 A

Réglage de puissance

1-9, P

Poids (accessoire/emballage compris)

11 kg

Matériau de surface

SCHOTT CERAN

Raccordement au secteur

1,5 m

Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)

370 x 540 x 128 mm

Zone de cuisson dimension

Ø 310 mm

Zone de cuisson puissance

2400 W

Zone de cuisson niveau de puissance

3000 W

Contenu de la livraison

Wok à induction vitrocéramique PKIW3

2 x bouton de commande

Languettes de montage

Set de disques de compensation de hauteur

Mode d'emploi et instructions de montage

2 câbles de raccordement pour le bouton de commande

Câble de raccordement pour le dispositif aspirant

Câble d'alimentation (L, N, PE), sans fiche

Wok à induction HIW1, acier inox Ø 36 cm

Conseil de planification

En raison de sa hauteur (128 mm), il ne peut être installé au-dessus de la gaine d'extraction.

Veuillez prévoir une bonne ventilation sous la table de cuisson à induction

Diamètre bol wok 310 mm

Veuillez utiliser un wok perdant ses propriétés magnétiques sous une température excessive (protection contre la surchauffe). Nous vous recommandons d'utiliser la poêle wok à induction que nous proposons

BORA Set PKIW3 + HIW1, Professional 3.0

[> Lien web](#)

Accessoire

Accessoires en option



> Weblink
40.001.767.00 / CHF 97.-
BORA Prise USTJ



> Weblink
40.002.034.00 / CHF
135.-
BORA Prise USTJAB All
Black



> Weblink
40.001.775.00 / CHF 19.-
Bora grattoir en
vitrocéramique UGS

Références assorties



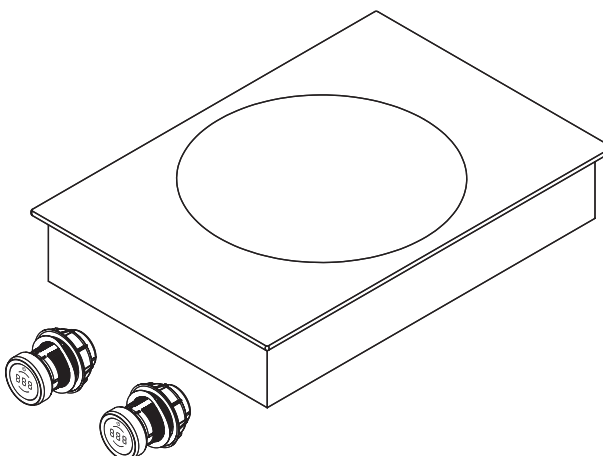
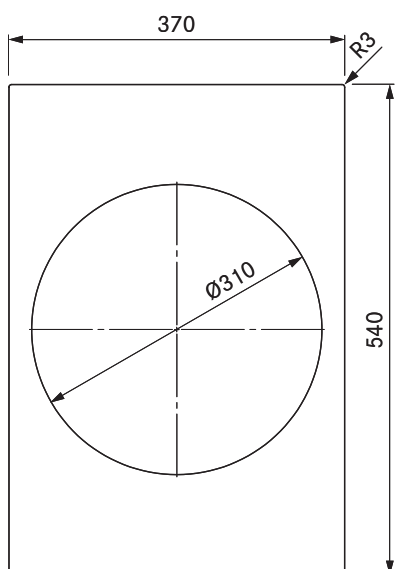
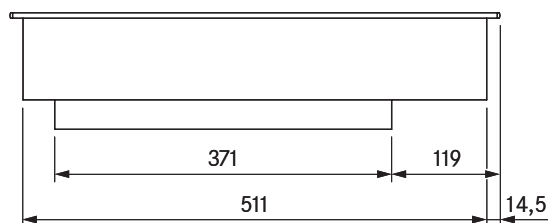
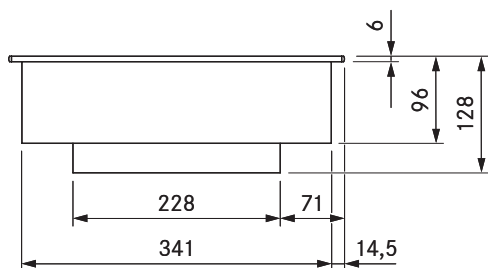
> Weblink
40.002.243.00 / CHF 74.-
BORA Bague de bouton
de commande PKR3R
Prof. 3.0



> Weblink
40.002.244.00 / CHF
111.-
BORA Bague de bouton
de commande PKR3AB
Prof. 3.0

Pièces détachées

Retrouvez les références accessoires ici [> Weblink](#)



données techniques

Tension d'alimentation	220 - 240 V
Fréquence	50/60 HZ
Puissance absorbée maximale	3,0 kW
Puissance connectée maximale	3,0 kW
Protection par fusible minimum	1 x 16 A
Longueur du câble d'alimentation	1,5 m
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	370 x 540 x 128 mm
Poids (accessoire/emballage compris)	9,5 kg
Matériau de surface	SCHOTT CERAN®
Niveaux de puissance table de cuisson	1 - 9, P
Dimensions zone de cuisson	Ø 310 mm
Puissance zone de cuisson	2400 W
Puissance zone de cuisson niveau power	3000 W

Description du produit

- bouton de commande intuitif
- Fonction de maintien au chaud variable
- sécurité enfant
- Zones de cuisson à temporisation
- Minuteur
- Fonction de pause
- dispositif de cuisson automatique
- Résistance à la casse accrue
- Système modulaire
- Mode démo

Contenu de la livraison

- Wok à induction PKIW3
- 2 x bouton de commande
- 2 câbles de raccordement aux boutons de commande
- Câble de raccordement au dispositif aspirant
- notice d'utilisation et de montage
- Jeu de plaques de compensation des hauteurs
- pattes de montage

Accessoires

- Wok à induction HIW1 Controlinduc®, acier inoxydable Ø 360 mm

produit- et indications pour l'agencement

- En raison de sa hauteur de montage de 128 mm, l'appareil ne peut pas être positionné au-dessus de la conduite d'évacuation d'air
- Veillez à une aération suffisante en dessous de la table de cuisson
- Forme vitrocéramique : diamètre 310 mm
- Veiller à utiliser un wok perdant ses capacités magnétiques à haute température (protection anti-surchauffe). Nous recommandons d'utiliser le wok proposé par BORA.