WKA 60 Piana Compact avec PlasmaMade, Plan cuisson aspirant induction Piana Compact

BASIC-Linie



- Combinaison cuisson/aération, solution gain de place pour micro-cuisines
- Commande intuitive à touche coulissante,accès rapide aux fonctions essentielles
- Confort de cuisson accru grâce à la régulation automatique du ventilateur Auto-Run®Plus
- Filtre de désodorisation Plasma ultra-efficace et sans entretien pour prolonger la durée de fonctionnement (option)
- Kit LED avec témoin de fonctionnement pour filtre plasma ultra-silencieux (option)

Nettoyage facile & propreté parfaite
Tous les éléments essentiels, amovibles ou non, sont faciles à nettoyer.

Eco-efficience
Les hottes éco-efficientes sont équipées d'un ventilateur à moteur EC, d'un éclairage LED et d'un bloc ventilateur à flux optimisé.

Induction
Technique de cuisson qui chauffe les casseroles sans chauffer le plan de cuisson grâce au principe de l'induction électromagnétique et des courants de Foucault.

Fonction garde-chaud
Fonction servant à maintenir des aliments au chaud, très pratique quand le repas est retardé.

Détection des casseroles
Plan de cuisson détectant automatiquement la présence d'une casserole ou d'une poêle compatible avec l'induction.

Détection de débordement / Arrêt de sécurité
Déclenchement automatique de la zone de cuisson en cas de débordement pour prévenir l'encroûtement du plan de cuisson et les risques de surchauffe.

Fonction feu vif
Fonction activant la puissance maximale d'un foyer en début de cuisson pour revenir ensuite automatiquement à la puissance de feu préréglée.

AutoRun Plus
Fonction gérant automatiquement l'aération en fonction de l'utilisation de la table de cuisson et de la puissance de feu utilisée.

Arrêt de sécurité
Arrêt après une durée limite d'utilisation préprogrammée pour chaque zone de cuisson, variable en fonction de la puissance de feu utilisée.

Minuterie
Fonction servant à régler la durée de cuisson et à déclencher automatiquement la zone de cuisson quand le temps de cuisson est atteint.

WKA 60 Piana Compact avec PlasmaMade, Plan cuisson aspirant induction Piana Compact

BASIC-Linie

Spécifications techniques

Consommation du ventilateur	Motor 160 W	Commande	Touch Control
Consommation électrique totale	Max. 7400 W	Gamme de produit	BASIC
Indication de tension et de fréquence	400 V~ 50 Hz	Mode de fonctionnement	Recyclage
Nombre de ventilateurs	1	Classification des filtres à charbon	***
Débit d'air libre ventilateur	640 m³/h	Diamètre du raccord d'évacuation	l'arrière
Débit d'air libre total du ventilateur	640 m³/h	Rtype de ventilateur	AC
Vitesses	4/1 intensiv	Nombre de filtres à graisses	1
Couleur du corps de hotte	Noir	Type de filtre à graisse	Filtre à graisse métallique
Couleur du verre	Noir	Type de Filtre de désodorisatio	plasma
Largeur	60 cm	Poids net	16 kg
Profondeur	51 cm		

* Niveau sonore dB(A)re 1 pW selon la norme EN 60704-3

Numéro d'article	Désignation	CHF exkl. MwSt / TAR	CHF inkl. MwSt / TAR
4013240-600	WKA 60 Piana Compact avec PlasmaMade, Plan cuisson aspirant induction Piana Compact	3612.40	3905.00

Données d'installation - bloc-moteur

manchette de sortie	Typ 89K, 222x89 mm

Instructions d'installation

Instructions d'installation générales

- Possible dès largeur de meuble 600 mm
- Pose affleurée ou en applique du plan de cuisson
- Raccordement 400V ~ / 50 Hz / fusible 16 A

Instructions d'installation évacuation

- Gaine d'évacuation Ø min. 150 mm ou gaine extra-plate de section équivalente, de préférence insonorisée
- Raccordement vers EVK 230 V et ZLR Prime 230 V intégré

Instructions d'installation circuit fermé

- Circuit fermé : prévoir si possible un diffuseur de section min. 500 cm²
- Circuit fermé avec filtre de désodorisation PlasmaMade® : prévoir une prise électrique à proximité du meuble inférieur pour l'alimentation du filtre de désodorisation

WKA 60 Piana Compact avec PlasmaMade, Plan cuisson aspirant induction Piana Compact

Franke Küchentechnik AG

Tägerhardstrasse 110
CH-5430 Wettingen

Küchenlüftung
Verkauf
Tel. +41 (0)56 438 10 10
fachhandel@wesco.ch

Kundendienst
Tel. +41 (0)56 438 10 10
kundendienst@wesco.ch

Gebäudelüftung
Verkauf & Kundendienst
Tel. +41 (0)56 438 10 10
ventilation@wesco.ch

Franke Technique de Cuisine SA

Chemin de Mongevon 2
CH-1023 Crissier

Aération de cuisine
Vente & Service après-vente
Tel. +41 (0)56 438 10 10
info.crissier@wesco.ch

Aération du bâtiment
Vente & Service après-vente
Tel. +41 (0)56 438 10 10
ventilation@wesco.ch