WKA 83 Piana Pro circuit fermé avec PlasmaMade, Plan de cuisson aspirant WESCO

BASIC-Linie



WKA 83 Piana Pro circuit fermé avec PlasmaMade, Plan de cuisson aspirant WESCO

- Plan de cuisson aspirant: grande liberté ergonomique
- Système à induction doté de nombreuses fonctions modernes: garde-chaud, dispositif de sécurité enfants, amorçage automatique à feu vif, minuterie et mise en pause
- Commande intuitive à curseur, accès direct à toutes les fonctions importantes
- AutoRun Plus: synchronisation automatique de l'aération selon la cuisson, confort accru
- Tiroir supplémentaire – plus de rangement
- Filtre de désodorisation plasma ultra-efficace, zéro maintenance, pour une durée de fonctionnement prolongée (option)
- Couleurs: noir
- Dimensions (LxP cm): 83 x 51.5
- Modes: évacuation | recyclage | PlasmaMade®

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.

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

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.

Connexions pour entrées d'air
Une hotte à évacuation doit être couplée à un système d'entrée d'air pour équilibrer le bilan aéraulique.

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

Fonction tandem
Fonction servant à coupler deux zones de cuisson, très utile pour les plats à gratin ou les poissonnières.

Pause / Fonction Memory
Interruption de la cuisson avec mémorisation des réglages, réactivation de la cuisson d'une seule touche.

Sécurité enfants
Blocage du panneau de commande du plan de cuisson pour prévenir tout enclenchement involontaire par les enfants.

WKA 83 Piana Pro circuit fermé avec PlasmaMade, Plan de cuisson aspirant WESCO

BASIC-Linie

Spécifications techniques

Consommation du ventilateur	Motor 220 W	Commande	Touch Control
Consommation électrique totale	Max. 7620 W	Gamme de produit	BASIC
Indication de tension et de fréquence	400 V~ 50 Hz	Mode de fonctionnement	Evacuation
Nombre de ventilateurs	1	Classification des filtres à charbon	***
Débit d'air libre ventilateur	640 m³/h	Diamètre du raccord d'évacuation	l'arrière
Vitesses	9+i	Rtype de ventilateur	AC
Couleur du corps de hotte	Noir	Nombre de filtres à graisses	1
Couleur du verre	Noir	Type de filtre à graisse	Filtre à graisse métallique
Largeur	83 cm	Type de Filtre de désodorisatio	plasma
Profondeur	51.5 cm	Poids net	27 kg

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

Table de cuisson

Fonction de brique	Oui	Dimensions	210 x 190 mm
Minuteur	Oui	Dimensions	210 x 190 mm
Arrêt automatique	Oui	Diamètre du fond de la coupelle min.	110 mm
Pause	Oui	Diamètre du fond de la coupelle min.	110 mm
Fonction de mémoire	Oui	Diamètre du fond de la coupelle min.	110 mm
Fonction de gril	Non	Diamètre du fond de la coupelle min.	110 mm
Fonction Boss	Non	Technologie de chauffage	induction
Fonction Booster	Oui	Puissance	2100 - 3000 W
Fonction chaude	Oui	Puissance	2100 - 3000 W
Pan reconnaissance	Oui	Puissance	2100 - 3000 W
Verrouillage de la plaque de cuisson	Oui	Puissance	2100 - 3000 W
Fonctions automatiques autoRun®	autoRun®plus	Performance Booster	3000 W
Nombre de niveaux de puissance	9+i	Performance Booster	3000 W
Type d'installation de la plaque de cuisson	couché et flush	Performance Booster	3000 W
Rayon de coin	5 mm	Performance Booster	3000 W
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson électrique	Performance Double Booster	3700 W
Nombre total de zones de cuisson	4	Performance Double Booster	3700 W
Nombre de zones de cuisson de pont	2	Performance Double Booster	3700 W
Nombre de zones de cuisson individuelles	4	Performance Double Booster	3700 W
Couleur de la vitrocéramique		Fonction de pont	Oui
Connexion	400 V ~/50/60 Hz	Fonction de pont	Oui
Fusible	16 A	Fonction de pont	Oui
Dimensions	210 x 190 mm	Fonction de pont	Oui
Dimensions	210 x 190 mm		

WKA 83 Piana Pro circuit fermé avec PlasmaMade, Plan de cuisson aspirant WESCO

BASIC-Linie

Numéro d'article	Désignation	CHF exkl. MwSt / TAR	CHF inkl. MwSt / TAR
4013956-600	WKA 83 Piana Pro circuit fermé avec PlasmaMade, Plan de cuisson aspirant WESCO	4648.45	5024.95

Données d'installation - bloc-moteur

manchette de sortie	Typ 89K, 222x89 mm

Instructions d'installation

Instructions d'installation générales

- Possible dès largeur de meuble 900 mm
- Pose affleurée ou en applique du plan de cuisson
- Raccordement 400V ~ / 50 Hz / fusible 16 A

Instructions d'installation pour evacuation

- 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 possible

Instructions d'installation pour circuit fermé

- Surface de sortie de l'air recommandée d'au moins 400 cm2 pour l'air canalisé et d'au moins 500 cm2 pour l'air non canalisé
- Circuit fermé avec filtre de désodorisation PlasmaMade® : prévoir une prise électrique à proximité du meuble inférieur pour l'alimentation du filtre de désodorisation

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