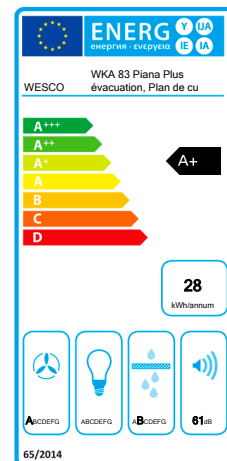




- Plan de cuisson aspirant: grande liberté ergonomique
- Système à induction doté de nombreuses fonctions modernes: garde-chaud, dispositif de sécurité enfants, amorçage automatique à feu vif, minuterie et mise en pause
- AutoRun Plus: synchronisation automatique de l'aération selon la cuisson, confort 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.

Spécifications techniques			
Consommation du ventilateur	Motor 250 W	Pression maximale évacuation	340 Pa
Consommation électrique totale	Max. 7450 W	Pression intensive évacuation	500 Pa
Indication de tension et de fréquence	400 V~ 50 Hz	Couleur du corps de hotte	Noir
Nombre de ventilateurs	1	Couleur du verre	Noir
Débit d'air libre ventilateur	670 m³/h	Largeur	83 cm
Vitesses	4/1 intensiv	Profondeur	51.5 cm
Débit d'air min. évacuation	180 m³/h	Gamme de produit	BASIC
Débit d'air max. évacuation	370 m³/h	Mode de fonctionnement	Evacuation
Débit d'air intensif évacuation	640 m³/h	Diamètre du raccord d'évacuation	l'arrière
Niveau sonore min. évacuation *	44 dB(A) re1pW	Rtype de ventilateur	EC
Niveau sonore max. évacuation *	61 dB(A) re1pW	Nombre de filtres à graisses	1
Niveau sonore intensif évacuation *	73 dB(A) re1pW	Type de filtre à graisse	Filtre à graisse métallique
Pression minimale évacuation	170 Pa	Poids net	18.7 kg

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

Table de cuisson			
Fonction de brique	Oui	Dimensions	180 mm
Minuteur	Oui	Dimensions	180 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	1500 - 3000 W
Fonction chaude	Oui	Puissance	1500 - 3000 W
Pan reconnaissance	Oui	Puissance	1500 - 3000 W
Verrouillage de la plaque de cuisson	Oui	Puissance	1500 - 3000 W
Fonctions automatiques autoRun®	autoRun@plus	Performance Booster	2000 W
Nombre de niveaux de puissance	9+i	Performance Booster	2000 W
Type d'installation de la plaque de cuisson	couché et flush	Performance Booster	2000 W
Rayon de coin	5 mm	Performance Booster	2000 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	noir	Fonction de pont	Oui
Connexion	400 V ~/50/60 Hz	Fonction de pont	Oui
Fusible	16 A	Fonction de pont	Oui
Dimensions	180 mm	Fonction de pont	Oui
Dimensions	180 mm		

Numéro d'article	Désignation	CHF excl. MwSt / TAR	CHF inkl. MwSt / TAR
4013957-000	WKA 83 Piana Plus évacuation, Plan de cuisson aspirant WESCO	2617.95	2830.00

Données d'installation - bloc-moteur

manchette de sortie	Typ 89K, 222x89 mm
---------------------	--------------------------

Instructions d'installation

Instructions d'installation générales

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

Instructions d'installation pour 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 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