



**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



**DPI 2500**

**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
<b>PIC 25</b>	2,5 kW	315 x 380 x 102 mm	280 x 280 x 4 mm	280 x 280 mm	6 kg	230 V
<b>PIS 30</b>	3 kW	315 x 380 x 102 mm	280 x 280 x 4 mm	280 x 280 mm	6 kg	230 V
<b>PID 30</b>	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)
<b>DPI 300</b>	0,3 kW	Control panel 228 x 98 mm	280 x 280 mm	280 x 280 mm	2 kg	230 V
<b>DPI 2500</b>	2,5 kW	Control panel 228 x 98 mm	280 x 280 mm	280 x 280 mm	2 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 capacitives : marche/arrêt, minuterie sonore et coupe-courant, 20 niveaux de puissance, 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.