

ATGI630BK

TABLE MIXTE INDUCTION ET GAZ

EAN 8059606964409



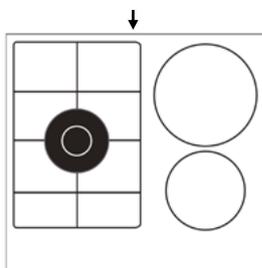
NOIR

Slider de contrôle blanc dédié à chaque foyer.



FABRICATION EUROPE

Emplacement de l'arrivée gaz : en haut au milieu



Foyer arrière droit : Ø 21 CM - 3000 W - Foyer avant droit : Ø 14,5 CM - 1800 W

Puissance électrique totale : 4,8 kW

Foyer gauche : dual - ultra rapide 4000 W

Puissance gaz totale : 4 kW

Multipliez les solutions de cuisson. La souplesse d'utilisation du gaz se combine avec la flexibilité et la précision de l'induction. Son design épuré, a été conçu pour vous permettre d'utiliser les deux solutions sans aucunes contraintes.



La fonction chef permet d'atteindre trois températures pré-programmées, qui permettent de saisir, mijoter et maintenir au chaud. En accès direct depuis le slider de commandes, ces trois fonctions vous facilite le quotidien pour un résultat maîtrise et précis, comme un chef.



Boostée, une zone atteint rapidement sa puissance maximale avant de redescendre automatiquement à la puissance sélectionnée. Cela vous permettra de faire bouillir de l'eau en quelques minutes avant qu'elle ne redescende à une température de cuisson plus douce.



Chaque foyer est équipé d'une minuterie indépendante permettant la programmation du temps de cuisson. À la fin du temps programmé, le foyer se coupe automatiquement et un signal sonore vous avertit.



Notre foyer gaz dual redonne toute sa souplesse au gaz. Deux manettes permettent d'allumer indépendamment le brûleur central, la double couronne externe ou l'ensemble pour une puissance variant de 0,8 à 4 kW. À lui seul ce foyer autorise tout type de cuisson, indépendamment de la taille de votre récipient.



La fonte est un matériau résistant à la chaleur et donc durable. Les grilles en fonte confèrent à notre table de cuisson un aspect professionnel, tant esthétique que fonctionnel puisqu'elles permettent une parfaite stabilité de vos casseroles.



Gagnez en précision grâce à notre technologie Total Flamme Control. Sélectionnez votre puissance de feu parmi neuf niveaux avec précision grâce aux différents crans de sélection.



Cet appareil présente toutes les sécurités nécessaires tant sur la technologie gaz que sur l'induction afin que vous puissiez rester concentrer sur la réussite de votre recette.

RETROUVEZ NOUS SUR

DESIGN

Commande frontale par manette pour les réglages gaz.
Grilles en fontes pour plus de confort et un entretien facilité.
Commandes sensibles pour les réglages induction avec 2 sliders blancs.
Affichage digital des niveaux de puissances en induction.

FONCTIONNALITÉS

Fonctions foyers induction

Températures automatiques avec fonctions direct depuis le bandeau de commandes :

- Maintien au chaud : conserve la température de la préparation à 70 °C. Elle vous permet de garder vos aliments au chaud, sans risque qu'ils attachent ou se dessèchent. Vous pourrez sans crainte différer le moment de passer à table.
- Mijotage : place la zone à une température idéale pour faire bouillir de l'eau.
- Basse température : assure une température constante de 42 °C pour garantir la réussite de vos sauces.

Un **booster par foyer** pour atteindre rapidement une puissance maximale.

Une **minuterie indépendante** permettant la programmation du temps de cuisson.

Fonctions foyer gaz

Total Flame Control : sélection précise du niveau de puissance de flamme selon 9 puissances.

Allumage gaz électronique à l'aide d'une main.

SÉCURITÉS

Sécurités induction



La sécurité enfant permet le verrouillage des commandes sensibles. Il empêche toute modification des réglages et vous permet d'éviter toute manipulation malencontreuse lors du nettoyage de votre table.



Si de l'eau ou tout autre liquide déborde sur la table, elle s'éteint automatiquement lorsque ce liquide atteint le bandeau de commandes.



Après une longue cuisson, la surface du foyer au contact de la casserole peut rester chaude. Des témoins lumineux restent éclairés tant que sa température n'est pas redescendue en dessous du seuil de brûlure (< 60°C).



L'induction ne brûle pas. La chaleur est générée par la casserole. En conséquence, seule la surface en contact avec le récipient chauffe par conduction, le reste de la table reste froid.



Cette fonction assure l'arrêt automatique de votre table après un laps de temps lié à sa puissance. D'autre part des sondes coupent les zones de chauffe si leur température devenait anormalement élevée.



La mise en marche de la table se fait uniquement si un récipient adapté est sur le foyer. Seules les surfaces métalliques d'un diamètre supérieur à 10 cm permettront à une zone de chauffe de fonctionner. Un couvert ou tout autre petit ustensile ne fera pas démarrer la table.

Sécurité gaz



La sécurité thermocouple coupe instantanément l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

▲ **DONNÉES TECHNIQUES**

Puissance électrique d'installation : 3600 W - puissance gaz : 1100 W.

Livré en version gaz naturel, injecteurs gaz butane/propane fournis de série.

Épaisseur du verre (vitrocéramique) : 4 mm

Intensité : 16 A.

Tension : 220 / 240 V.

Fréquence : 50/60 Hz.

2 cordons d'alimentation de 85 cm - sans prise.

Joint d'étanchéité fourni.

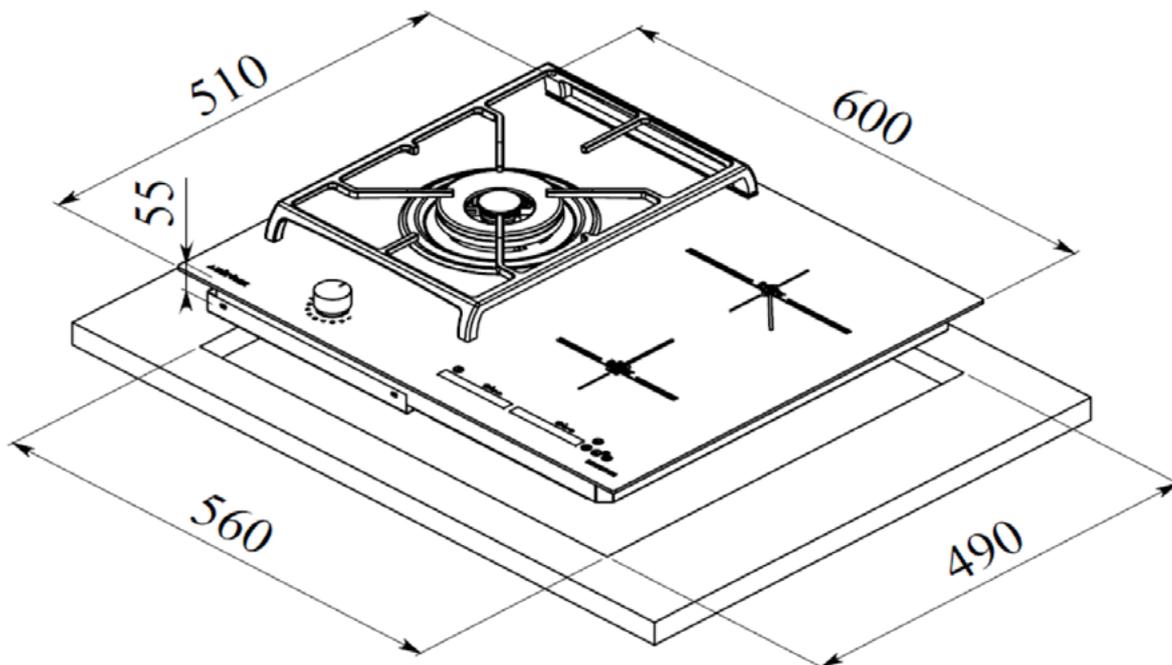
Dimensions du produit (hauteur x longueur x profondeur) : 58 x 600 x 510 mm.

Dimensions d'encastrement (hauteur x longueur x profondeur) : 54 x 560 x 490 mm.

Dimensions du produit emballé (hauteur x longueur x profondeur) : 145 x 670 x 600 mm.

Poids net : 12,5 kg / Poids brut : 13,8 kg.

▲ **DESSINS TECHNIQUES**



Caractéristiques et présentation sujettes à modifications sans préavis.