

## 7865.N1.40903.IS

Induction Cookers  
Plaques Vitrocéramique à Induction



- 2 mm thick stainless steel work top
- Glass ceramic cooking surface with independently controlled 2 or 4 heating zones of 3,5kW power
- Overheating safety device
- Almost the entire surface of the ceramic plate can be used without 'dead' spots
- Pan detection device: Heating activated only when the pan is in direct contact with the surface; automatic interruption when the pan is removed from the top;
- Precise control of the cooking temperature with self-regulated heating zone according to the pan diameter
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Surface de cuisson vitrocéramique avec deux ou quatre foyers à induction indépendants d'une puissance de 3.5 kW chacun.
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson.
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène.
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de la consommation électrique dans la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson.
- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système). Double avantage: La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40903.IS		OSI 4090	ELEC	400	900	280	230 V / NPE 50/60 Hz	7 kW	
7865.N1.80903.IS		OSI 8090	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	14 kW	

## 7865.N1.80903.CS

Infrared Ceramic Cookers  
Plaques Vitrocéramique à Infrarouge



- 2 mm thick stainless steel work top
- 6 mm Ceramic glass top cooking surface with 2 or 4 infrared heating zones
- Heating circuit in circular zones with a diameter of 210-300 mm
- Sealed cooking top to prevent leakage and infiltration inside unit
- Warning light to indicate residual surface heat for safety
- Immediate heat transfer from cooking ceramic top to pan
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment
- Easy to clean smooth cooking top



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants.
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient.
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil.
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité.
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale.
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40903.CS		OSC 4090	ELEC	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	6 kW	
7865.N1.80903.CS		OSC 8090	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	12 kW	

**7865.N1.40703.IS**

Induction Cookers

*Plaque Vitrocéramique à Induction à poser*

- Glass ceramic cooking surface with independently controlled 1 or 2 heating zones of 3,5kW power
- Overheating safety device
- Almost the entire surface of the ceramic plate can be used without 'dead' spots
- Pan detection device: Heating activated only when the pan is in direct contact with the surface; automatic interruption when the pan is removed from the top;
- Precise control of the cooking temperature with self-regulated heating zone according to the pan diameter
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment



- Surface de cuisson vitrocéramique avec un ou deux foyers à induction indépendants d'une puissance de 3.5 kW chacun.
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson.
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène.
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de la consommation électrique dans la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson.
- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système). Double avantage : La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40703.IS		OSI 4070	400	700	280	ELEC	230 V / NPE 50/60 Hz	3.5 kW	
7865.N1.80703.IS		OSI 8070	800	700	280	ELEC	230 V / NPE 50/60 Hz	7 kW	

**7865.N1.80703.CS**

Infrared Ceramic Cookers

*Plaque Vitrocéramique à Infrarouges à poser*

- 6 mm Ceramic glass top cooking surface with 2 or 4 infrared heating zones
- Heating circuit in circular zones with a diameter of 210-300 mm
- Sealed cooking top to prevent leakage and infiltration inside unit
- Warning light to indicate residual surface heat for safety
- Immediate heat transfer from cooking ceramic top to pan
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment
- Easy to clean smooth cooking top



- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants.
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient.
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointée avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil.
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité.
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale.
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40703.CS		OSC 4070	400	700	280	ELEC	400 V/3 NPE 50/60 Hz	4.2 kW	
7865.N1.80703.CS		OSC 8070	800	700	280	ELEC	400 V/3 NPE 50/60 Hz	8.4 kW	