

E R G E

FR

CATALOGUE | BELGIQUE

BY ABEL FALISSE



Editorial

Nous avons le plaisir de vous présenter notre nouveau catalogue ERGE.

La nouvelle gamme est désormais encore plus axée sur les exigences actuelles du marché avec d'autres variantes de produits. Pour répondre à ces exigences, nous avons élargi notre gamme de hottes de table de manière conséquente avec quelques modèles puissants. Comme l'Interia Smart dans la taille compacte de 60 cm. Avec sa puissance totale de 7200 W et la disposition innovante des différents inducteurs, elle évolue au même niveau que nos appareils plus grands. La Smart peut être installée à partir d'une profondeur de plan de travail de 60 cm avec un conduit d'air dirigé vers le bas. Soit pour l'évacuation de l'air, soit avec des systèmes modernes et efficaces de purification de l'air à base de filtres à charbon dans la zone du socle du meuble de cuisine, soit avec le filtre plasma nouvellement développé, qui est directement relié à l'Interia Smart. Ne renoncez à rien et cuisinez avec passion !

Notre filtre plasma a été développé pour tous les appareils de table ERGE PlugIn peu encombrants en mode de circulation d'air, car grâce à son raccordement direct à l'unité de ventilation et à la grande sortie d'air de plus de 2000 cm², ce filtre peut être installé sans problème même si, pour des raisons architecturales, la hauteur du socle est faible (50 mm).

Désormais, l'ERGE Interia Control 3.0, entièrement repensé, complète également notre gamme. À l'avenir, il sera doté d'une technique de ventilation EC réglable en continu et de LED blanches. Avec en plus un équipement de table de cuisson entièrement nouveau pour plus de place sur la table de cuisson. Pour que cela soit possible, le panneau de commande a été positionné au centre, devant le conduit d'aspiration. Autre nouveauté : l'Interia Panorama, désormais également équipé d'une commande à manettes professionnelle. Les deux appareils peuvent être livrés en acier inoxydable ou en acier inoxydable revêtu de PVD "Diamond Black".

Notre philosophie de produit est restée inchangée. Nous continuons à miser sur l'utilisation d'acier inoxydable de haute qualité pour nos appareils. Cette qualité de matériau a fait ses preuves, elle est durable, inodore, utilisée dans les cuisines professionnelles et reconnue par le consommateur final.

ERGE - une technique, un design et une fonction dans l'air du temps

Sommaire

Hottes de table / Série EVO	Pages	5 - 15
Hottes de table / LightUp	Pages	16 - 20
Hottes de table / Série Interia	Pages	21 - 39
Technologie du filtre Plasma	Pages	40 - 49
Tables de cuisson	Pages	50 - 54
Accessoires	Pages	55 - 61
À propos de la marque ERGE	Page	62
Conditions générales de vente	Page	63

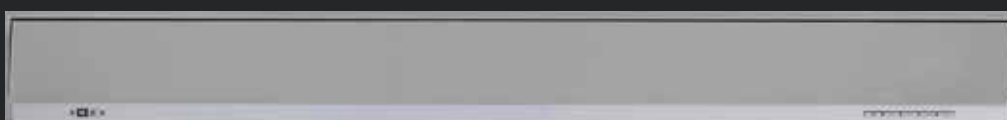
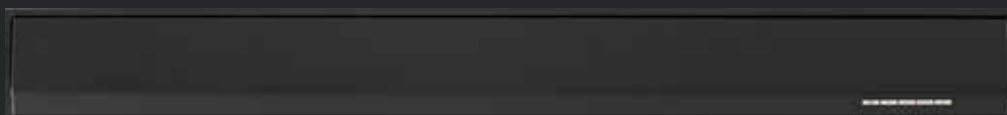
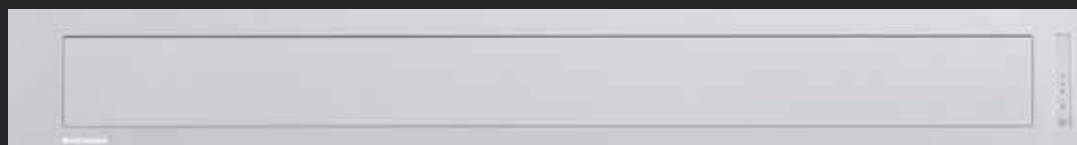
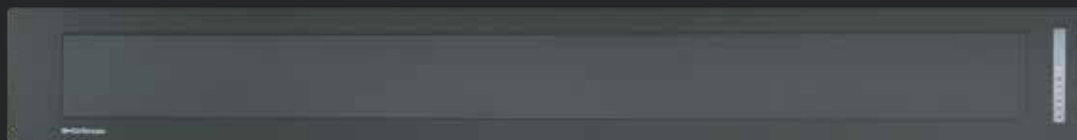
Liste de prix

Téléchargez
la liste de prix
actuelle ici



Qualité

Chaque appareil ERGE est produit avec le plus grand soin et a été testé plusieurs fois. C'est pourquoi nos hottes offrent un maximum de confort, de fonctionnalité et de sécurité.



100 cm de large

90 cm de large





Série **EVO**

La solution confortable pour la ventilation

EVO 01

Pages 6 - 11

EVO 02 ECO

Pages 12 - 15



EVO 01



HOTTE DE TABLE ASPIRANTE EN NOIR MAT OU EN ACIER INOXYDABLE ANODISÉ
EN COMBINAISON AVEC LES TABLES DE CUISSON KIS 102, KIS 301 OU KHT 301

ÉQUIPEMENT

- Économe en énergie et silencieux grâce au moteur puissant EBM-Papst, classe d'efficacité énergétique "A"
- Facile d'entretien
- Débit d'air jusqu'à 9 m/s
- Montage à fleur ou à poser
- Fonctionnement possible en mode extraction d'air ou recyclage avec charbon actif (voir p. 60) ou filtre plasma (voir p. 48-49)
- Volet de hotte réglable électriquement
- Possibilité de raccordement d'une source de lumière externe

CONFORT

- ✓ Fonctionnement tactile
- ✓ Fonction temporisation après extinction
- ✓ Indicateur de saturation de filtre
- ✓ 2 bacs de récupération d'humidité en inox
- ✓ Filtres à graisse en inox - résistants au lave-vaisselle
- ✓ Tiroir à couverts possible sous la plaque de cuisson

SÉCURITÉ

- ✓ Protection anti-pincement (fermeture du volet)

INFORMATIONS

Profondeur minimale du plan de travail 750 mm, profondeur de caisson 460 mm. Prévoir une armoire avec panneau arrière amovible sous la table de cuisson. La distance entre le panneau arrière de l'armoire et l'appareil doit être d'au moins 10 mm.

HOTTE ASPIRANTE

Dimensions	Voir schéma p. 8
Standard	Groupe aspirant d'EBM-Papst
Nombre de niveaux de puissance + niveau intensif	3 + 1 + fonction temporisation
Raccordement électrique	Mono 230 V
Manchons de raccordement moteur	Ø 150 mm
Boîtier	Noir ou inox anodisé
Sortie libre	1150 m³/h
Niveau de pression sonore norme LpA	56 dB(A) - Puissance 1
Niveau de puissance sonore norme LwA	62 dB(A) - Puissance 1
Niveau sonore ventilation en temporisation après extinction / purification	36 dB(A)

SYSTÈMES DE FILTRE POSSIBLES

Mode d'évacuation extérieur	Accessoires de ventilation (p. 56-59)
Mode recyclage à charbon actif	Filtre à charbon actif (p. 60) + filtre de socle en nids d'abeille céramique (p. 48-49)
Mode recyclage à base de plasma	Filtre à plasma (p. 48-49)
Nombre de filtres à graisse	2 filtres à graisse en inox 12 couches
Degré de séparation des graisses	96%



EVO 01 noir mat avec plaque de cuisson induction KIS 301



EVO 01 noir mat avec plaque vitrocéramique KHT 301

TABLES DE CUISSON

TABLES DE CUISSON		KIS 102 (voir p. 54)	KIS 301 (voir p. 53)	KHT 301 (voir p. 52)
Dimension du verre		1000 x 400 mm, R=5	1000 x 365 mm, R=5	1000 x 365 mm, R=5
Zones de cuisson		4	4	4
Dimension des zones de cuisson	Gauche :	Ø 220 mm	190 x 210 mm	Zone triple : Ø 120/175/210 mm
	Milieu Gauche :	Ø 220 mm	190 x 210 mm	Zone simple : Ø 145 mm
	Milieu Gauche :	190 x 220 mm	190 x 210 mm	Zone simple : Ø 145 mm
	Droite :	190 x 220 mm	190 x 210 mm	Zone double : Ø 120 /180 mm
Puissance nominale / Booster	Gauche :	2300 W / 3700 W	2100 W / 3000 W	2300 W
	Milieu Gauche :	2300 W / 3700 W	1600 W / 1850 W	1200 W
	Milieu Gauche :	2100 W / 3700 W	1600 W / 1850 W	1200 W
	Droite :	2100 W / 3700 W	2100 W / 3000 W	1700 W
Puissance totale		7400 W	7400 W	6400 W
Fonction "Bridge"		1 à droite	2	-
Technique		Induction	Induction	Foyer radiant
Système		Technologie EGO G5	Technologie EGO Basic 2	Technologie EGO TC-HiLight®
Surface de cuisson		Ceran de Schott Ceran®	Ceran de Schott Ceran®	Ceran de Schott Ceran®
Commande		Touch Control avec slider par zone de cuisson	Touch Control monoslider	Touch Control
Raccordement électrique		Ventilation : Mono 230 V Plaque de cuisson : Tri 400 V 2-3 phases + N	Ventilation : Mono 230 V Plaque de cuisson : Tri 400 V 2-3 phases + N	Ventilation : Mono 230 V Plaque de cuisson : Tri 400 V 2-3 phases + N

CONTENU

- EVO 01
- Boîtier d'aspiration avec moteur EC (d'EBM-Papst)
- Plaque de cuisson KIS 102 / KIS 301/ KHT 301
- Télécommande en option (réf. 7114 3613)
- Poids : 28,4 kg



REMARQUE

Version à air recyclé, soit avec filtre à charbon actif Longlife (voir p. 60), soit avec filtre à plasma (voir p. 48-49) - À commander séparément.

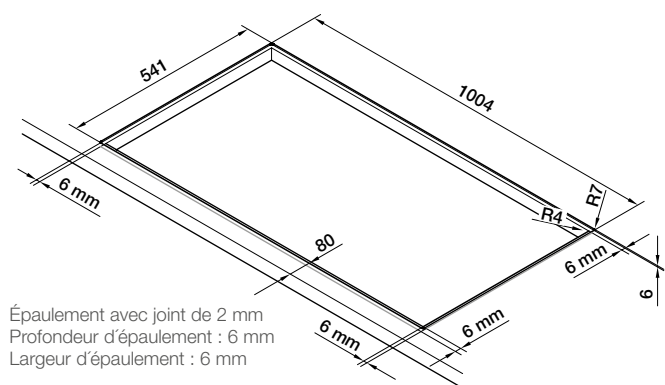
RÉFÉRENCE

ARTICLE

7121 601	EVO 01 noir mat avec table de cuisson KIS 102
7121 101	EVO 01 noir mat avec table de cuisson KIS 301
7121 301	EVO 01 noir mat avec table de cuisson KHT 301
7121 604	EVO 01 acier inoxydable anodisé avec table de cuisson KIS 102
7121 104	EVO 01 acier inoxydable anodisé avec table de cuisson KIS 301
7121 304	EVO 01 acier inoxydable anodisé avec table de cuisson KHT 301

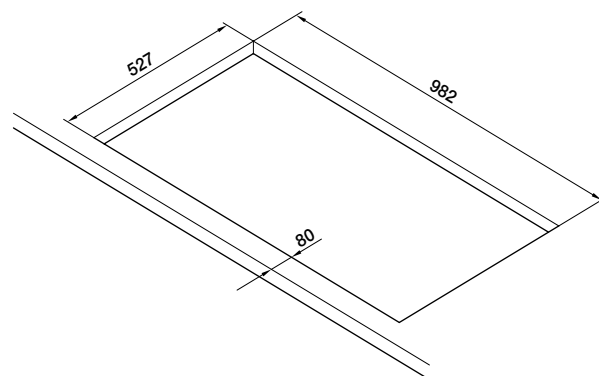
DÉCOUPE EVO 01 AVEC KIS 102

Découpe à fleur



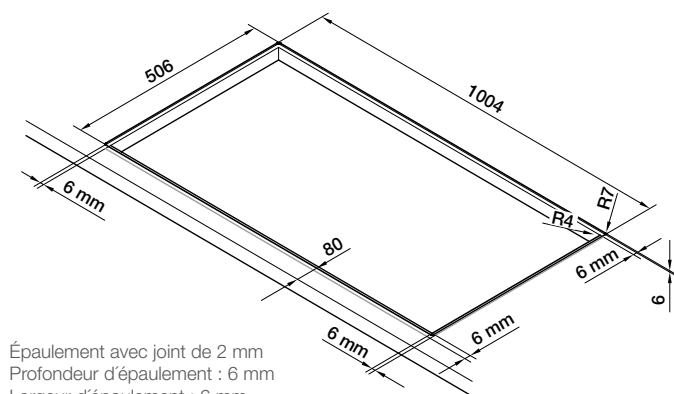
Épaulement avec joint de 2 mm
Profondeur d'épaulement : 6 mm
Largeur d'épaulement : 6 mm

Découpe à poser



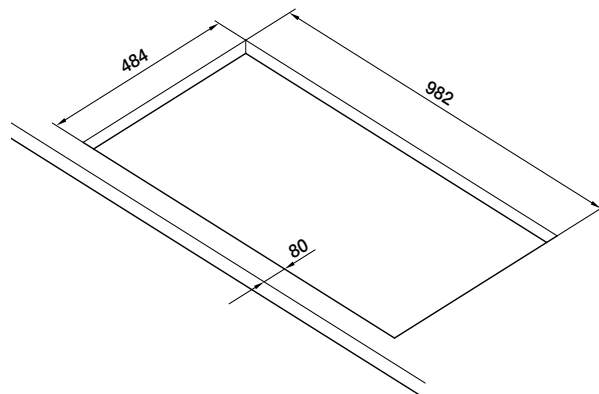
DÉCOUPE EVO 01 AVEC KIS 301 / KHT 301

Découpe à fleur

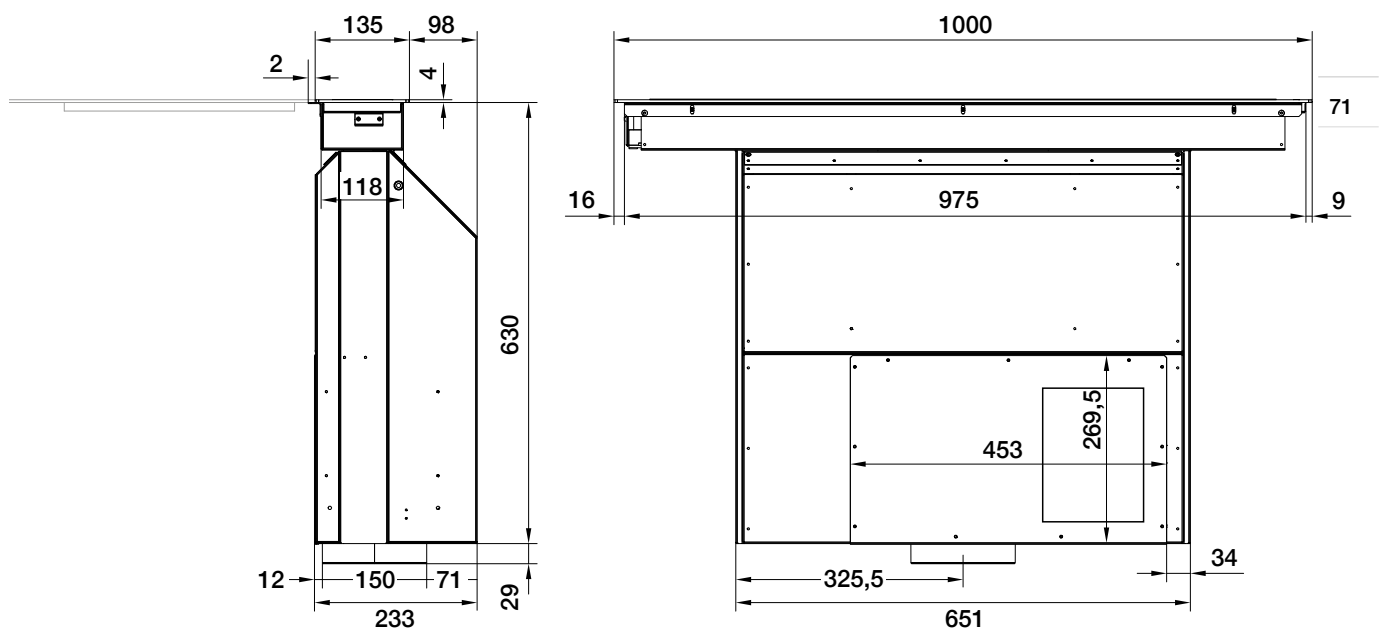


Épaulement avec joint de 2 mm
Profondeur d'épaulement : 6 mm
Largeur d'épaulement : 6 mm

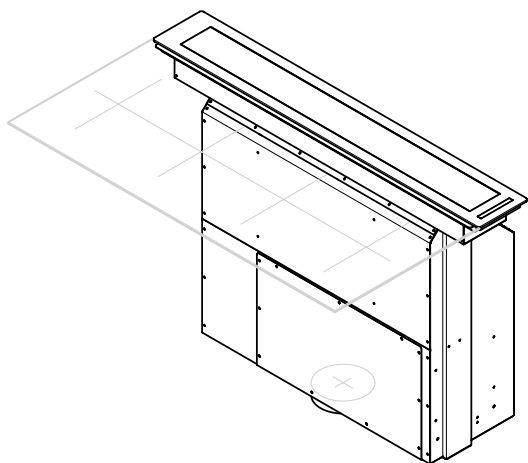
Découpe à poser



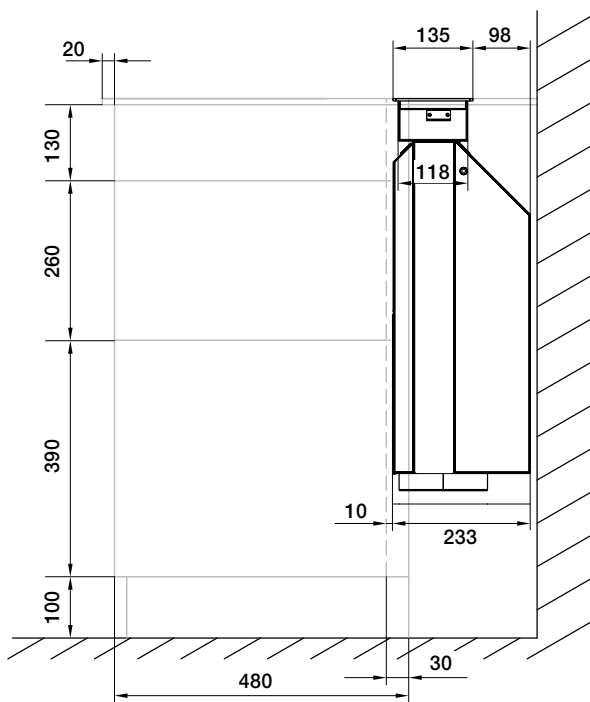
DIMENSIONS EVO 01



EXEMPLE DE POSITIONNEMENT DE LA DÉCOUPE DANS LE PLAN DE TRAVAIL



DIMENSIONS EVO 01



BARRE TRANSVERSALE EN INOX (voir page 61)



On nous pose souvent la question “Comment positionner la découpe pour l'EVO 01 + table de cuisson dans le plan de travail ?”, peu importe s'il s'agit d'une installation à fleur ou à poser. Nous vous prions de faire attention aux différentes dimensions de nos plaques de cuisson (400 mm ou 365 mm). Les dimensions exactes sont indiquées en page 8. Notre exemple propose une installation à fleur.

Normalement, les combinaisons EVO 01 sont installées dans des îlots. Notre exemple indique une profondeur de meuble de 500 mm. Le cadre visible de l'EVO 01 a une profondeur de 135 mm et le châssis avec le moteur 233 mm. Ce châssis doit être installé dans la niche, sans contact avec le meuble. Nous avons donc besoin d'une niche d'une profondeur de 250 mm et une profondeur minimale de 750 mm pour le plan de travail.

L'élément déterminant pour le positionnement exact de la découpe est l'arrière du meuble. Vous devez absolument respecter une distance entre l'arrière du meuble et l'avant du châssis du moteur EVO de 10 mm, comme indiqué dans le schéma. Vers l'arrière, vous avez besoin de minimum 240 mm. À l'avant, vous devez compter deux fois 2 mm pour les joints entre le moteur et la table de cuisson et entre la table de cuisson et le plan de travail, plus la profondeur de la table de cuisson. Cette dimension vous indique la découpe de devant pour les appareils.

Dans notre exemple :

EVO 01 + KIS 101 (400 mm) = 541 mm (joint arrière de 2 mm inclus) : $2 + 400 + 2 + 135 + 2$.

Veillez noter, que tous les travaux du SAV seront effectués par l'avant du meuble. Pour cette raison, l'armoire doit avoir un panneau arrière amovible. La hotte EVO 01 peut être installée dans un meuble d'une largeur de 80 cm. Dans ce cas, les châssis des meubles doivent être découpés pour l'installation. L'accessibilité de la boîte de commande à l'arrière droite doit être également respectée.



1. Au choix, noir mat ou acier inoxydable anodisé
2. Sûre et facile à nettoyer grâce au volet amovible
3. Deux filtres à graisse de grande surface en acier inoxydable, 12 couches
4. Tiroir à couverts possible sous la table de cuisson
5. Cassette filtrante amovible pour faciliter le nettoyage des filtres à graisse en inox et des filtres à charbon actif

Fonction à temporisation automatique

Quel que soit le niveau de ventilation de la hotte, la temporisation se met toujours en position de marche automatique lorsqu'elle est éteinte, que ce soit en mode recyclage ou en mode évacuation d'air. La temporisation est essentielle lors du mode recyclage.

Le bruit de ce système a été réduit à 36 dB(A) pour qu'il soit le plus silencieux possible. Ceci est absolument suffisant pour la qualité de la purification de l'air, des odeurs de cuisson et pour le séchage ultérieur du système.

Les filtres à plasma filtrent et neutralisent les polluants présents dans l'air.



EVO 01 avec KIS 102 - Noir mat anodisé

EVO 01 et EVO 02, combinés avec une plaque de cuisson panoramique ont une largeur de 100 cm ou de 90 cm. Ces plaques de cuisson panoramiques sont de véritables plaques 4 zones sur lesquelles des récipients de cuisson de grande taille ont de la place les uns à côté des autres. Toutes les hottes de table de la gamme de produits EVO peuvent être utilisées avec des plaques de cuisson à induction ou HiLight panoramiques. Les plaques de cuisson conventionnelles, d'une profondeur de 50 à 52 cm, sont moins adaptées aux EVO en raison de leur conception. Le fonctionnement avec des plaques de cuisson à gaz - quelle que soit leur conception - n'est pas autorisé.



EVO 01 avec KIS 102 - Noir mat anodisé avec plaque de cuisson sur meuble d'une profondeur de 50 cm avec tiroirs et coulisses sous la plaque de cuisson.



EVO 02 ECO



HOTTE ASPIRANTE EN NOIR MAT OU EN ACIER INOXYDABLE COMBINÉE AVEC LA TABLE DE CUISSON KIS 90 (voir p. 51)

ÉQUIPEMENT

- Puissant grâce à un moteur à courant alternatif (AC)
- Classe d'efficacité énergétique "B"
- Facile d'entretien
- Vitesse d'écoulement de l'air jusqu'à 9 m/s
- Montage à fleur ou à poser
- Fonctionnement possible en mode extraction d'air ou recyclage avec charbon actif (voir p. 60) ou filtre plasma (voir p. 48-49)
- Volet de hotte en inox réglable manuellement

CONFORT

- ✓ Commande "soft-touch" éclairée
- ✓ Temporisation après fonctionnement réglable manuellement
- ✓ Bac de récupération des liquides en acier inoxydable, capacité de 0,5 litre
- ✓ Filtres à graisse en acier inoxydable - résistants au lave-vaisselle
- ✓ Tiroir à couverts possible sous la plaque de cuisson

SÉCURITÉ

- ✓ Volet de hotte réglable manuellement
- ✓ Électronique protégée contre l'humidité

INFORMATIONS

Profondeur minimale du plan de travail 750 mm, profondeur de caisson 460 mm. Prévoir une armoire avec panneau arrière amovible sous la table de cuisson. La distance entre le panneau arrière de l'armoire et l'appareil doit être d'au moins 10 mm.

HOTTE ASPIRANTE

Dimensions	Voir schéma page 14
Standard	Moteur interne max. 850 m ³ /h
Nombre de niveaux de puissance + niveau intensif	3 + 1 + fonction temporisation
Raccordement électrique	Mono 230 V
Manchons de raccordement moteur	Ø 150 mm
Boîtier	Inox
Débit resté libre	850 m ³ /h
Niveau de pression sonore norme LpA	40 dB(A) - Puissance 1
Niveau de puissance sonore norme LwA	48 dB(A) - Puissance 1

SYSTÈMES DE FILTRE POSSIBLES

Mode d'évacuation extérieur	Accessoires de ventilation (p. 56-59)
Mode recyclage à charbon actif	Filtre à charbon avec 1,8 kg de charbon actif (p. 60) – Durée de vie 1 à 2 ans
Mode recyclage à base de plasma	filtre à plasma (p. 48-49)
Nombre de filtres à graisse	4 filtres à graisses en inox 7 couches
Degré de séparation des graisses	76 %



EVO 02 ECO noir mat avec plaque de cuisson induction KIS 90

TABLE DE CUISSON

KIS 90 (voir p. 51)

Dimension du verre	900 x 400 mm, R=5
Zones de cuisson	4 avec fonction chef "U-3-6-9"
Dimension des zones de cuisson	220 x 190 mm
Puissance nominale / Booster	2100 W / 3700 W
Puissance totale	7400 W
Fonction "Bridge"	2
Technique	Induction
Système	Technologie EGO G5
Surface de cuisson	Ceran de Schott Ceran®
Commande	Touch Control avec Slider
Raccordement électrique	Ventilation : Mono 230 V Plaque de cuisson : Tri 400 V 2-3 phases + N

CONTENU

- EVO 02 ECO acier inoxydable anodisé ou noir mat
- Boîtier d'aspiration avec moteur
- Plaque de cuisson KIS 90
- Poids 46 kg (poids de l'ensemble)

REMARQUE

Version à air recyclé, soit avec filtre à charbon actif Longlife (voir p. 60), soit avec filtre à plasma (voir p. 48-49) - À commander séparément.

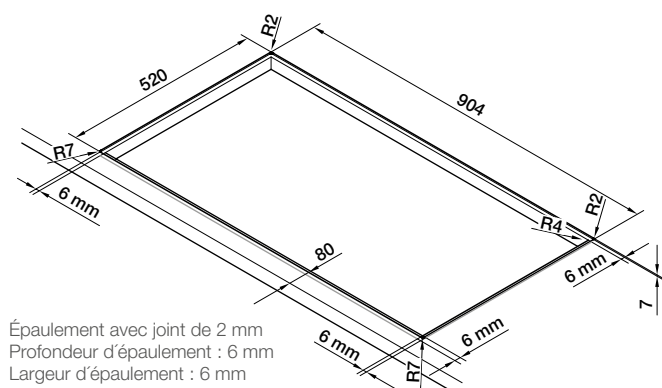
RÉFÉRENCE

ARTICLE

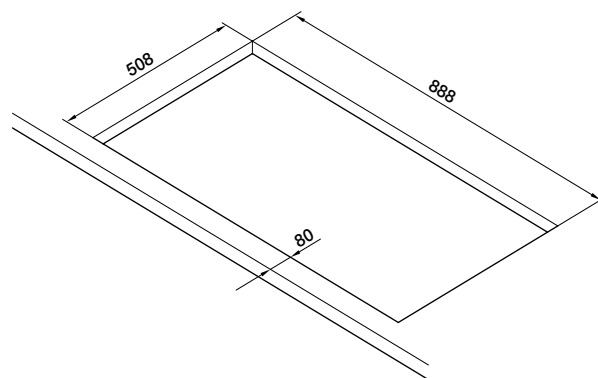
9020 605	EVO 02 ECO acier inoxydable anodisé avec table de cuisson KIS 90
9021 606	EVO 02 ECO noir mat avec table de cuisson KIS 90

DÉCOUPE EVO02 ECO AVEC KIS 90

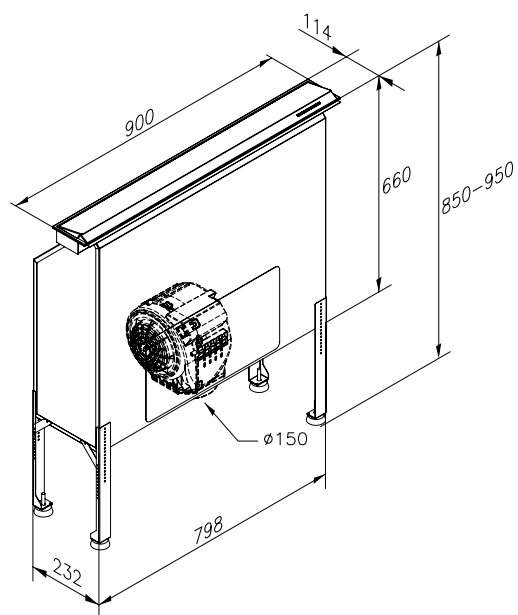
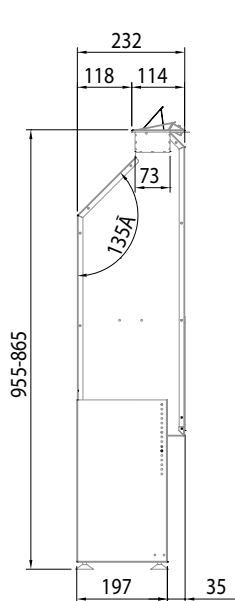
Découpe à fleur



Découpe à poser



DIMENSIONS EVO 02 ECO

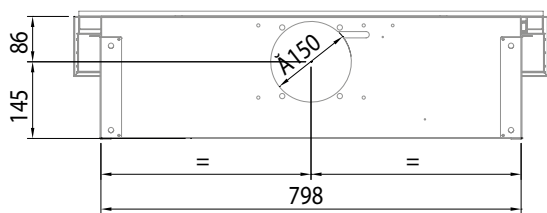


BARRE TRANSVERSALE EN INOX (voir page 61)

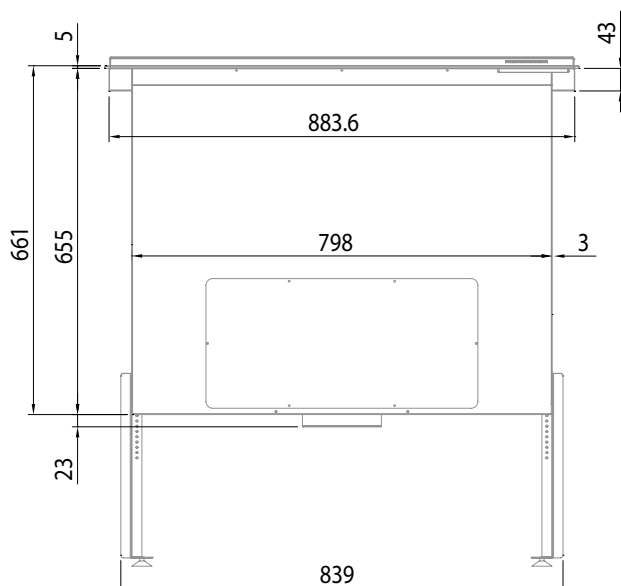


EXEMPLE DE POSITIONNEMENT DE LA DÉCOUPE DANS LE PLAN DE TRAVAIL EVO 02 ECO

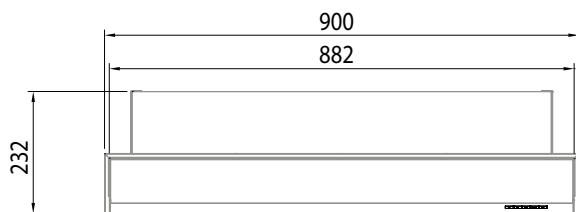
Vue d'en-dessous



Vue de face



Vue d'en-haut



On nous pose souvent la question “Comment positionner la découpe pour l’EVO 02 ECO + table de cuisson dans le plan de travail ?”, peu importe s’il s’agit d’une installation à fleur ou à poser. Nous vous prions de faire attention aux différentes dimensions de nos plaques de cuisson (400 mm ou 350 mm). Les dimensions exactes sont indiquées en page 12. Notre exemple propose une installation à fleur.

Normalement, les combinaisons EVO 02 ECO sont installées dans des îlots. Notre exemple indique une profondeur de meuble de 500 mm. Le cadre visible de l’EVO 02 a une profondeur de 114 mm et le châssis avec le moteur 232 mm. Ce châssis doit être installé dans la niche, sans contact avec le meuble. Nous avons donc besoin d’une niche d’une profondeur de 250 mm et une profondeur minimale de 750 mm pour le plan de travail.

L’élément déterminant pour le positionnement exact de la découpe, c’est l’arrière du meuble. Vous devez absolument respecter une distance entre l’arrière du meuble et l’avant du châssis du moteur EVO de 10 mm, comme indiqué dans le schéma. Vers l’arrière, vous avez besoin de minimum 240 mm. À l’avant, vous devez compter deux fois 2 mm pour les joints entre le moteur et la table de cuisson et entre la table de cuisson et le plan de travail, plus la profondeur de la table de cuisson. Cette dimension vous indique la découpe de devant pour les appareils.

Dans notre exemple :

EVO 02 + KIS 90 (400 mm) = 520 mm (joint arrière de 2 mm inclus) : $2 + 400 + 2 + 114 + 2$.

Veuillez noter, que tous les travaux du SAV seront effectués par l’avant du meuble. Pour cette raison, l’armoire doit avoir un panneau arrière amovible. L’accessibilité de la boîte de commande à l’arrière droite doit être également respectée.

LightUp







LightUp

HOTTE ASPIRANTE POUR TABLE DE CUISSON PANORAMIQUE KIS 90 (voir p. 51)



ÉQUIPEMENT

- Extraction efficace derrière la table de cuisson
- Classe d'efficacité énergétique "A"
- Facile d'entretien
- Vitre escamotable jusqu'à 30 cm maximum, éclairée par des LED
- Montage à fleur ou à poser
- Fonctionnement possible en mode extraction d'air ou recyclage avec charbon actif (voir p. 60) ou filtre plasma (voir p. 48-49)

CONFORT

- ✓ Fonctionnement par écran tactile
- ✓ Fonction de temporisation après extinction
- ✓ Filtres à graisse en inox - résistants au lave-vaisselle
- ✓ Éclairage LED de la vitre
- ✓ Plaque en verre amovible
- ✓ 2 bacs de récupération d'humidité en inox

SÉCURITÉ

- ✓ Mécanisme de levage stable et sûr
- ✓ Pas de fonctionnement avec les plaques à gaz

CONTENU

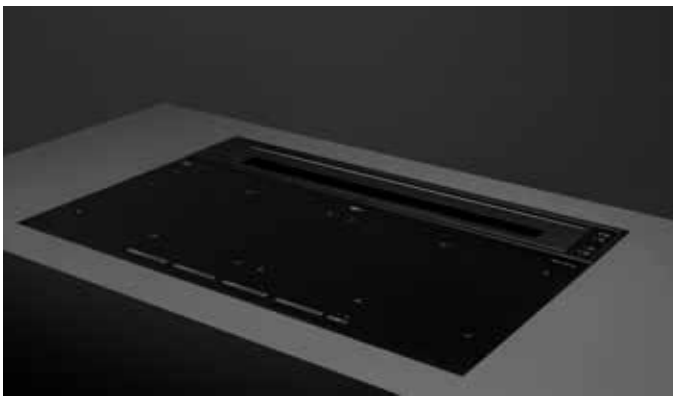
- LightUp
- Boîtier d'aspiration (moyeu) et verre ESG (sécurité)
- Poids 36 kg LightUp + 13,5 kg KIS 90

HOTTE ASPIRANTE

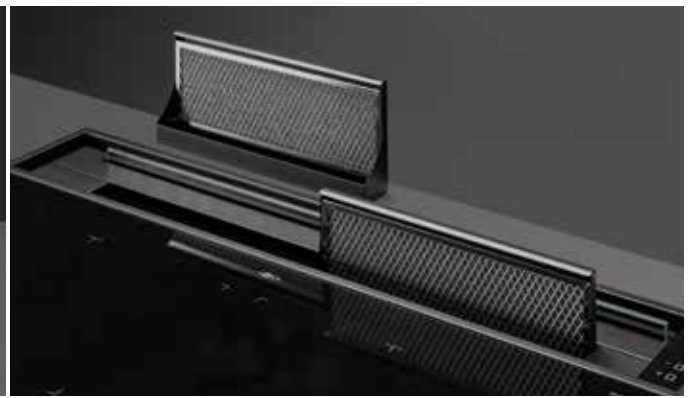
Dimension l x L x H	150 x 900 x 870
Standard	Moteur max. 855 m³/h
Nombre de niveaux de puissance + niveau intensif	3 + 1 + fonction temporisation
Raccordement électrique	Mono 230 V
Manchons de raccordement moteur	Ø 150 mm
Matière / couleur	Boîtier métallique noir mat + verre ESG (sécurité)
Débit resté libre	855 m³/h
Niveau de pression sonore norme LpA	min. 44 dBA / max. 66 dBA
Éclairage	LED-Strip 7 W - 4000 K

SYSTÈMES DE FILTRE POSSIBLES

Mode d'évacuation extérieur	Accessoires de ventilation (p. 56-59)
Mode recyclage à charbon actif	Filtre de socle en nids d'abeille céramique (p. 48-49)
Mode recyclage à base de plasma	Filtre à plasma (p. 48-49)
Nombre de filtres à graisse	2 filtres à graisse métallique 12 couches
Degré de séparation des graisses	96 %



LightUp à l'état fermé

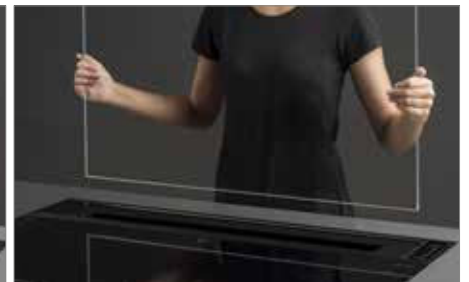
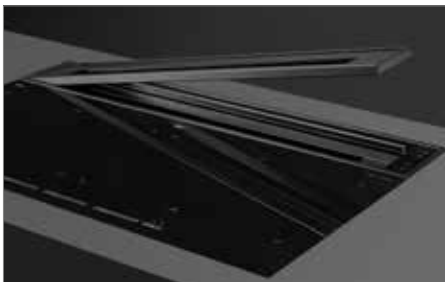


Retrait facile des filtres à graisse métalliques

TABLE DE CUISSON

KIS 90 (voir p. 51)

Dimension du verre	900 x 400 mm, R=5
Zones de cuisson	4 avec fonction chef "U-3-6-9"
Dimension des zones de cuisson	220 x 190 mm
Puissance nominale / Booster	2100 W / 3700 W
Puissance totale	7400 W
Fonction "Bridge"	2
Technique	Induction
Système	Technologie EGO G 5
Surface de cuisson	Ceran de Schott Ceran®
Commande	Touch Control avec Slider
Raccordement électrique	Ventilation : Mono 230 V Plaque de cuisson : Tri 400 V 2-3 phases + N



REMARQUES

- Montage uniquement possible à partir d'une hauteur de plan de travail d'au moins 900 mm !
- Version à air recyclé, soit avec filtre à charbon actif Longlife (voir p. 60), soit avec filtre à plasma (voir p. 48-49) - À commander séparément.
- Le fonctionnement efficace n'est garanti qu'en combinaison avec des tables de cuisson panoramiques.

RÉFÉRENCE

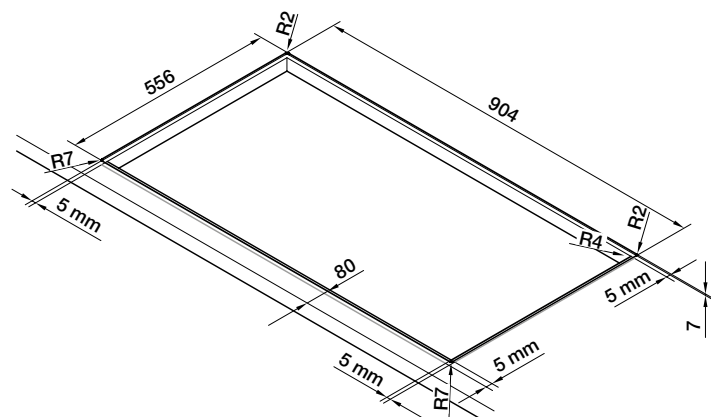
ARTICLE

9022 900

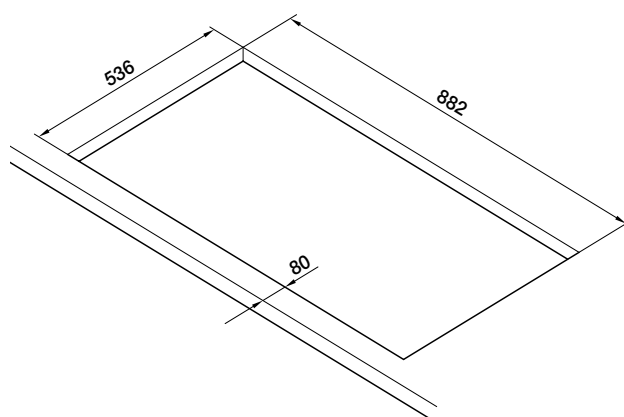
LightUp 90 cm avec table de cuisson KIS 90

DÉCOUPE LIGHTUP AVEC KIS 90

Découpe à fleur



Découpe à poser



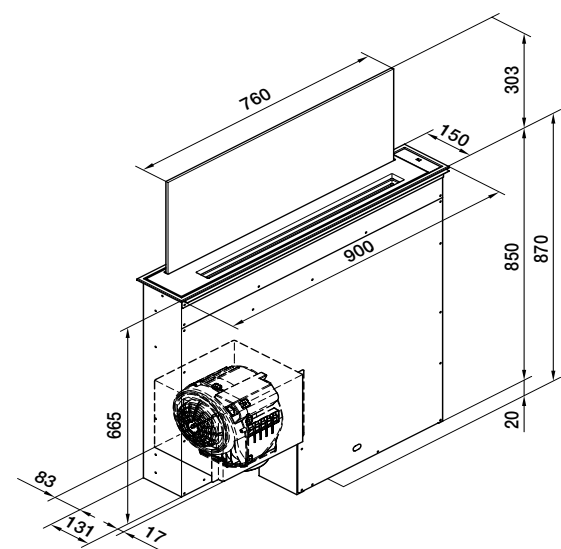
Épaulement avec joint de 2 mm
Profondeur d'épaulement : 5 mm
Largeur d'épaulement : 7 mm

Largeur du plan de travail recommandé sur l'avant : 80 mm

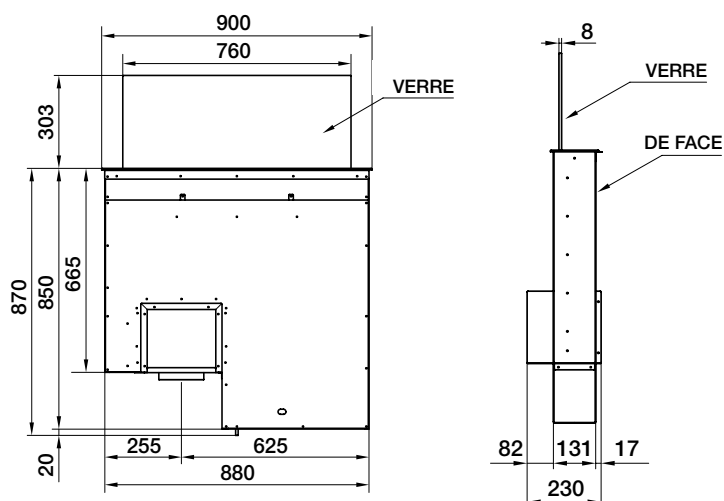
Largeur du plan de travail recommandé sur l'avant : 80 mm

DIMENSIONS LIGHTUP

Vue de face



Vue de dos et de côté



Comme indiqué sur ce dessin, le moteur à utiliser est à 17 mm au-dessus de l'avant du corps de la hotte. Si la profondeur du plan de travail est faible, le moteur peut être tourné de 180° de sorte que le porte-à-faux de 82 mm soit à l'avant.



SÉRIE INTERIA

L'excellence du fonctionnement est notre priorité

Interia Control 3.0 avec manettes	Pages 22 - 23
Interia Panorama avec manettes	Pages 24 - 27
Interia Panorama	Pages 28 - 31
Interia Stream	Pages 32 - 33
Interia Easy Eco	Pages 34 - 35
Interia Smart	Pages 36 - 37
Exemples d'installations	Pages 38 - 39



Interia Control 3.0



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION AVEC HOTTE ASPIRANTE INTÉGRÉE ET AVEC MANETTES DE COMMANDE EN DIAMOND BLACK OU EN INOX

ÉQUIPEMENT

- Commande avec manettes en acier inoxydable
- 4 zones de cuisson avec fonction "Bridge" à droite
- Économique en énergie et silencieux grâce au moteur puissant d'EBM-Papst, Classe d'efficacité énergétique "A"
- Sûr et facile d'entretien
- Vitesse de débit d'air jusqu'à 7,6 m/s
- Installation à fleur possible
- Installation à poser avec ou sans cadre en inox (voir p. 61)
- Fonctionnement possible en mode extraction d'air ou recyclage avec charbon actif (voir p. 60) ou filtre plasma (voir p. 48-49)
- Grille d'aspiration optimisée en inox massif ou Diamond Black
- Moteur de socle avec raccordement amovible 150 mm - Réf. 1021 021

CONFORT

- ✓ Faible hauteur d'encastrement, 170 mm
- ✓ Minuteur
- ✓ Fonction de maintien au chaud
- ✓ Booster
- ✓ Fonction "Bridge"
- ✓ Fonction de détection de casserole
- ✓ Temporisation automatique de 10 ou 60 minutes
- ✓ Bac de récupération en inox pour les liquides (max. 330 ml)
- ✓ Filtre à graisse en inox - résistant au lave-vaisselle
- ✓ Grille d'aspiration inox, à fleur
- ✓ Contrôle précis via un contrôleur à double roulement à billes avec trame

SÉCURITÉ

- ✓ Sécurité enfant
- ✓ Fonction de verrouillage
- ✓ Arrêt automatique
- ✓ Affichage de la chaleur résiduelle

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

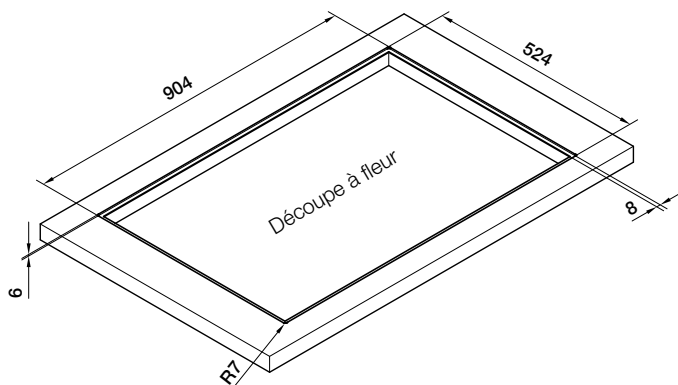
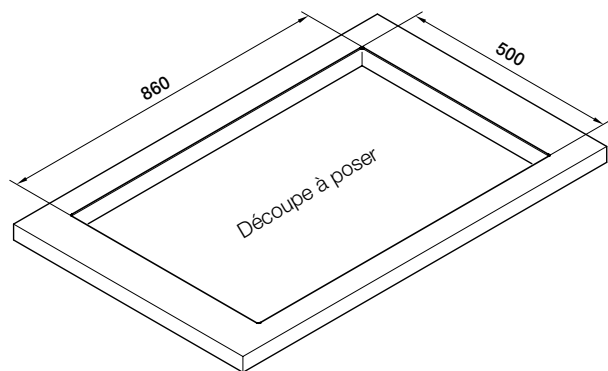
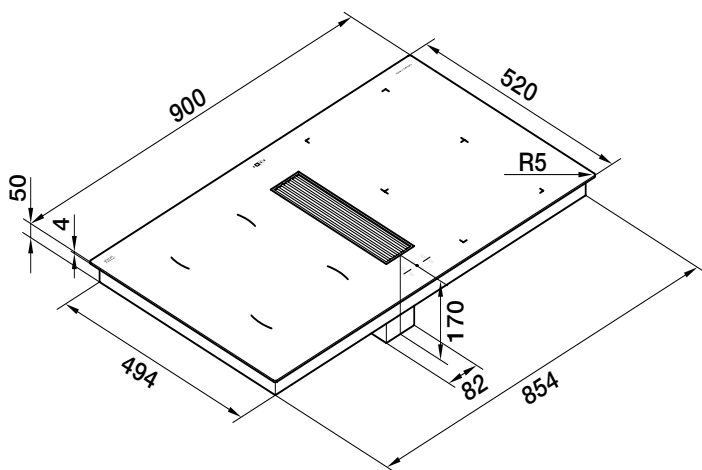
Zones de cuisson	4 zones. Ø 210 mm / Ø 180 mm L220 x l190 mm / L220 x l190 mm
Puissance nominale / Booster	2200 W / 3700 W
Puissance totale	7400 W
Fonction "Bridge"	1 à droite
Système	Technologie EGO G5-Induction
Surface de cuisson	Ceran de Schott Ceran®
Commande / Couleur des LED	Manettes en inox ou diamond black / blanc
Raccordement électrique	Tri 400 V - 2-3 phases + N

HOTTE ASPIRANTE

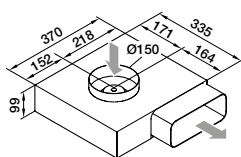
Standard	Moteur de socle d'EBM-Papst
Dimensions du moteur	335 x 370 x 96 mm
Vitesses de ventilation + niveau intensif	9 + 1 + fonctions de temporisation
Manchons de raccordement moteur	Entrée Ø 150 mm Sortie 222 x 89 mm
Matière boîtier	Acier inoxydable
Sortie libre	985 m³/h
Niveau de pression sonore Norme LpA	36,8 - 59,5 dBA
Niveau de puissance sonore Norme LwA	44,7 - 67,4 dBA

SYSTÈMES DE FILTRE POSSIBLES

Mode d'évacuation extérieur	Accessoires de ventilation (p. 56-59)
Mode recyclage	Filtre à charbon actif à nids d'abeille (p. 60) ou filtre plasma (p. 48-49)
Nombre de filtres à graisse	1 filtre à graisse en inox 12 couches
Degré de séparation des graisses	96 %



MOTEUR DE SOCLE - Réf. 1021 021



985 m³/h pour la série Interia,
370 x 335 x 96 mm ; ouverture d'aspiration
en haut Ø 150 mm, ouverture d'extraction
sur le côté pour le raccordement à
un conduit plat

Contenu :

INTERIA CONTROL table de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée, Moteur de socle (d'EBM-Papst), Accessoires d'extraction d'air du conduit d'aspiration au moteur dans le socle, poids 35 kg. Sans cadre en inox.

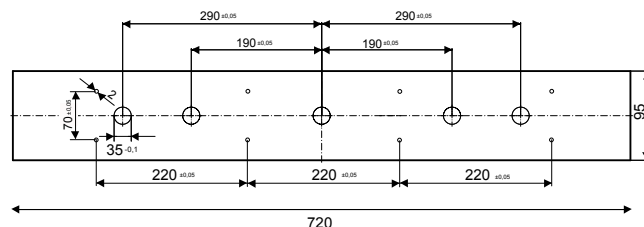
REMARQUE

Version à air recyclé, soit avec filtre à charbon actif Longlife (voir p. 60), soit avec filtre à plasma (voir p. 48-49) - À commander séparément.

RÉFÉRENCE

ARTICLE

7222 900	Interia Control 3.0 Inox avec moteur réf. 1021 021 (sortie d'air seulement possible à droite)
7222 901	Interia Control 3.0 Diamond black, avec moteur réf. 1021 021 (sortie d'air seulement possible à droite)



Trou pour manette : Ø 35 mm
Rosette : Ø 66 mm
Manette : Ø 55 mm

Pour les perçages, un gabarit en métal est disponible.

DIMENSIONS

Dimensions de l'appareil sans cadre :
900 x 520 mm / R = 5 mm

Dimensions de l'appareil avec cadre :
903 x 523 mm

Découpe à poser :
860 x 500 mm

Hauteur d'appareil :
166 mm + 4 mm vitrocéramique

Découpe à fleur :
904 x 524 mm

Profondeur d'épaulement : 6 mm

Largeur d'épaulement : 8 mm

Rayon : 7 mm

CUISINEZ COMME LES PROS



AVEC DES MATÉRIAUX ISSUS
DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE :

Commandes rotatives de précision à roulement
à billes en acier inoxydable massif,
en Inox ou avec revêtement PVD noir diamant







Interia Panorama avec manettes



TABLE DE CUISSON À INDUCTION AVEC HOTTE ASPIRANTE INTÉGRÉE ET MANETTES DE COMMANDE EN DIAMOND BLACK OU EN INOX

ÉQUIPEMENT

- 4 zones de cuisson avec fonction "Bridge" à droite
- Économe en énergie et silencieux grâce au moteur puissant d'EBM-Papst, Classe d'efficacité énergétique "A"
- Sûr et facile d'entretien
- Vitesse de débit d'air jusqu'à 8,8 m/s
- Installation à fleur ou à poser
- Fonctionnement possible en mode extraction d'air ou recyclage avec charbon actif (voir p. 60) ou filtre plasma (voir p. 48-49)
- 2 grilles d'aspiration optimisées en inox massif ou Diamond Black

CONFORT

- ✓ Minuteur
- ✓ Démarrage automatique de la cuisson
- ✓ Fonction grill
- ✓ Fonction mijoter 94°C
- ✓ Fonction de maintien à chaud 70°C
- ✓ Fonction pour faire fondre 42°C
- ✓ Booster
- ✓ Fonction "Bridge" à droite
- ✓ Détection automatique des casseroles
- ✓ Fonction temporisation automatique
- ✓ Bac de récupération détachable en inox pour les liquides (max. 260 ml)
- ✓ Filtres à graisse en inox - résistants au lave-vaisselle
- ✓ Indicateur de saturation du filtre
- ✓ Grille d'aspiration inox, à fleur

SÉCURITÉ

- ✓ Sécurité enfant
- ✓ Fonction de verrouillage
- ✓ Arrêt automatique
- ✓ Affichage de la chaleur résiduelle

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

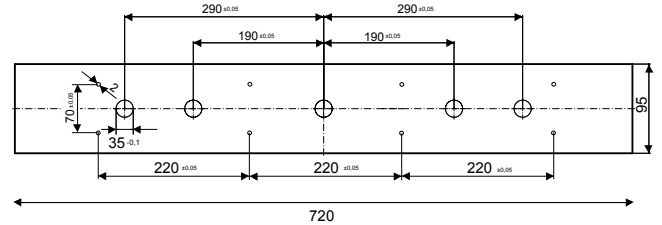
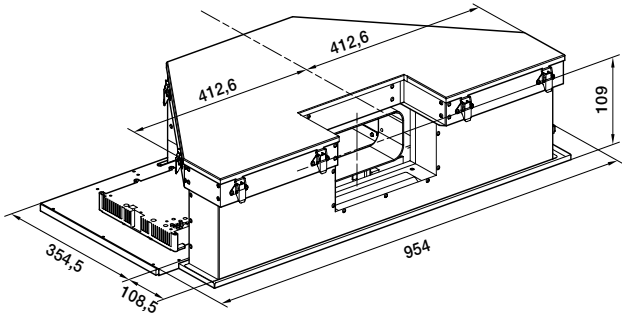
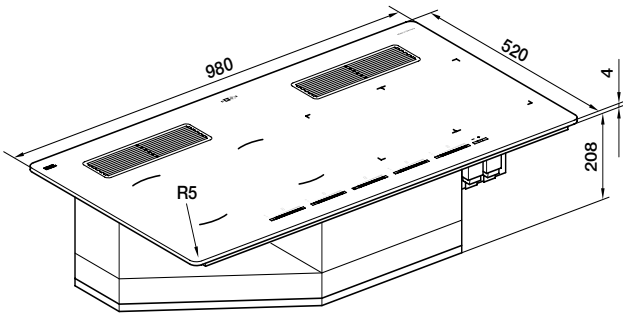
Zones de cuisson	1 x Ø 210 mm / 1 x Ø 180 mm 2 x 220 x 190 mm
Puissance nominale / Booster	1 x 2300 W / 3700 W 1 x 1850 W / 3000 W 2 x 2100 W / 3700 W
Puissance totale	7200 W
Fonction "Bridge"	1 à droite
Système	Technologie EGO G5-Induction
Surface de cuisson	Ceran de Schott Ceran®
Commande / Couleur des LED	Manettes en inox ou diamond black / blanc
Raccordement électrique	Tri 400 V / 2-3 phases + N

HOTTE ASPIRANTE

Standard	Moteur intégré
Nombre de niveaux de puissance + niveau intensif	9 + 1 + temporisation
Manchon de raccordement moteur	Raccordement conduit plat 222 x 89 mm
Matière boîtier	Acier inoxydable
Sortie libre	610 m³/h
Niveau de pression sonore Norme LpA	49 dBA - Niveau de puissance 2
Niveau de puissance sonore Norme LwA	57,5 dBA - Niveau de puissance 2
Temporisation / purification de l'air	34 dBA - niveau 1 / niveau d'épuration de l'air

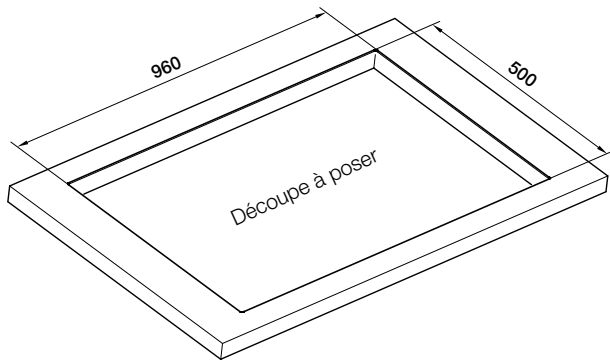
SYSTÈMES DE FILTRE POSSIBLES

Mode d'évacuation extérieur	Accessoires de ventilation (p. 56-59)
Mode de recyclage	Filtre à charbon actif à nids d'abeille (p. 60) ou filtre plasma (p.48-49)
Nombre de filtres à graisses	2 filtres à graisse métallique 10 couches
Degré de séparation des graisses	> 96 %



Trou pour manette : \varnothing 35 mm
 Rosette : \varnothing 66 mm
 Manette : \varnothing 55 mm

Pour les perçages, un gabarit en métal est disponible.



DIMENSIONS

Dimensions de l'appareil :
 980 x 520 x 212 mm / R = 5 mm

Découpe à poser :
 960 x 500 mm

Hauteur d'appareil :
 208 mm + 4 mm vitrocéramique

Découpe à fleur :
 984 x 524 x 5 mm / R = 7 mm

Profondeur d'épaulement : 5 mm

Largeur d'épaulement : 8 mm

Rayon : 7 mm

Contenu :
 INTERIA PANORAMA MANETTES table de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée avec moteur intégré, coude de tuyau vertical pour raccordement plat, poids 29 kg.

REMARQUE

Version à air recyclé, soit avec filtre à charbon actif Longlife (voir p. 60), soit avec filtre à plasma (voir p. 48-49) - À commander séparément.

RÉFÉRENCE	ARTICLE
7221 006	Interia Panorama Manettes Inox
7221 016	Interia Panorama Manettes Diamond Black



Interia Panorama



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION AVEC HOTTE ASPIRANTE INTÉGRÉE EN DIAMOND BLACK OU EN INOX

ÉQUIPEMENT

- 4 zones de cuisson avec fonction "Bridge" à droite
- Économe en énergie et silencieux grâce au moteur puissant d'EBM-Papst, Classe d'efficacité énergétique "A"
- Sûr et facile d'entretien
- Vitesse de débit d'air jusqu'à 8,8 m/s
- Installation à fleur ou à poser possible avec ou sans barres latérales (voir p. 61)
- Fonctionnement possible en mode extraction d'air ou recyclage avec charbon actif (voir p. 60) ou filtre plasma (voir p. 48-49)
- 2 grilles d'aspiration optimisées en inox massif ou Diamond Black

CONFORT

- ✓ Minuteur
- ✓ Démarrage automatique de la cuisson
- ✓ Fonction gril
- ✓ Fonction mijoter 94°C
- ✓ Fonction de maintien à chaud 70°C
- ✓ Fonction pour faire fondre 42°C
- ✓ Booster
- ✓ Fonction stop & go
- ✓ Fonction "Bridge" à droite
- ✓ Détection automatique des casseroles
- ✓ Fonction temporisation
- ✓ Bac de récupération détachable en inox pour les liquides (max. 260 ml)
- ✓ Filtres à graisse en inox - résistants au lave-vaisselle
- ✓ Indicateur de saturation du filtre
- ✓ Grille d'aspiration inox, à fleur

SÉCURITÉ

- ✓ Sécurité enfant
- ✓ Fonction de verrouillage
- ✓ Arrêt automatique
- ✓ Affichage de la chaleur résiduelle

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

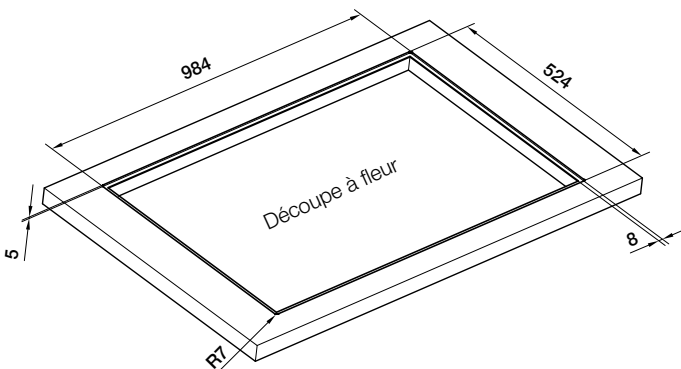
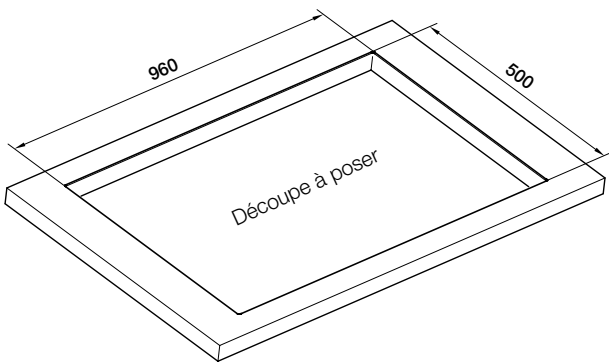
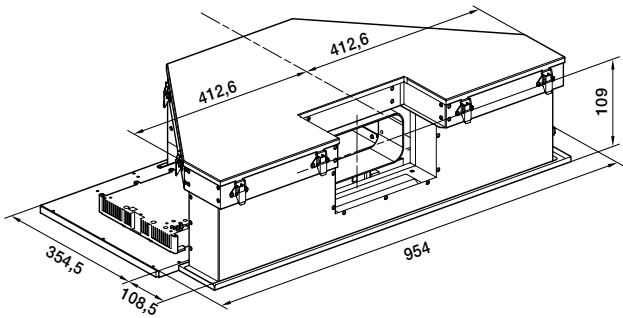
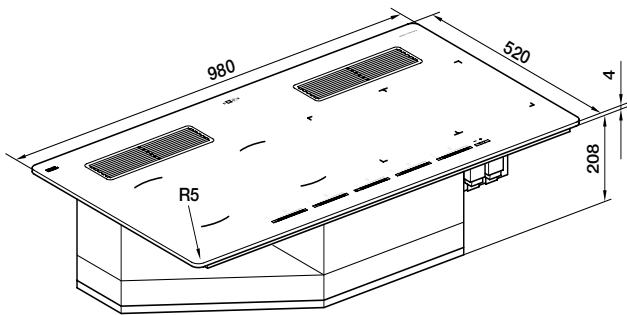
Zones de cuisson	1 x Ø 210 mm / 1 x Ø 180 mm 2 x 220 x 190 mm
Puissance nominale / Booster	1 x 2300 W / 3700 W 1 x 1850 W / 3000 W 2 x 2100 W / 3700 W
Puissance totale	7200 W
Fonction "Bridge"	1 à droite
Système	Technologie EGO G5-Induction
Surface de cuisson	Ceran de Schott Ceran®
Commande / Couleur des LED	Touch Control avec curseurs / blanc
Raccordement électrique	Tri 400 V / 2-3 phases + N

HOTTE ASPIRANTE

Standard	Plug in - Moteur intégré
Nombre de niveaux de puissance + niveau intensif	9 +1 + temporisation
Manchon de raccordement moteur	Raccordement conduit plat 222 x 89 mm
Matière boîtier	Acier inoxydable
Sortie libre	610 m³/h
Niveau de pression sonore Norme LpA	49 dBA - Niveau de puissance 2
Niveau de puissance sonore Norme LwA	57,5 dBA - Niveau de puissance 2
Temporisation / purification de l'air	34 dBA - niveau 1 / niveau d'épuration de l'air

SYSTÈMES DE FILTRE POSSIBLES

Mode d'évacuation extérieur	Accessoires de ventilation (p. 56-59)
Mode de recyclage	Filtre à charbon actif à nids d'abeille (p. 60) ou filtre plasma (p.48-49)
Nombre de filtres à graisses	2 filtres à graisse métallique 10 couches
Degré de séparation des graisses	> 96 %



DIMENSIONS

Dimensions de l'appareil :
980 x 520 x 212 mm / R = 5 mm

Découpe à poser :
960 x 500 mm

Hauteur d'appareil :
208 mm + 4 mm vitrocéramique

Découpe à fleur :
984 x 524 x 5 mm / R = 7 mm

Profondeur d'épaulement : 5 mm

Largeur d'épaulement : 8 mm

Rayon : 7 mm

Contenu :

INTERIA PANORAMA table de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée avec moteur intégré, coude de tuyau vertical pour raccordement plat, poids 29 kg.

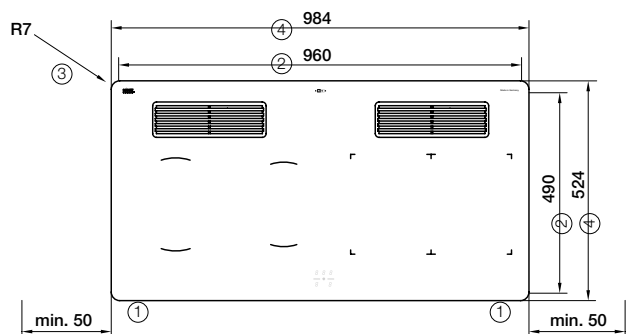
REMARQUE

Version à air recyclé, soit avec filtre à charbon actif Longlife (voir p. 60), soit avec filtre à plasma (voir p. 48-49) - À commander séparément.

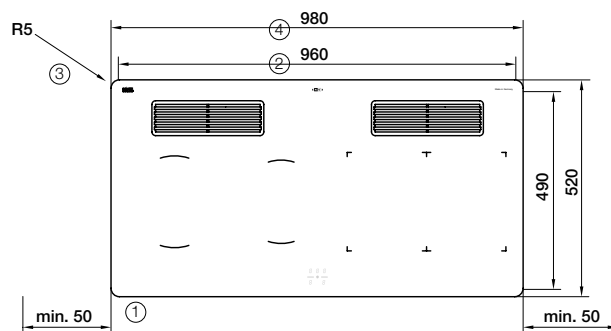
RÉFÉRENCE	ARTICLE
7221 005	Interia Panorama Inox
7221 015	Interia Panorama Diamond Black

TECHNIQUE INTERIA PANORAMA AVEC MANETTES

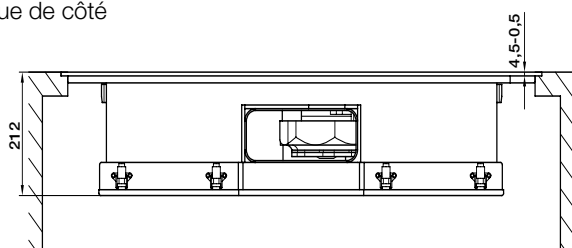
Installation à fleur



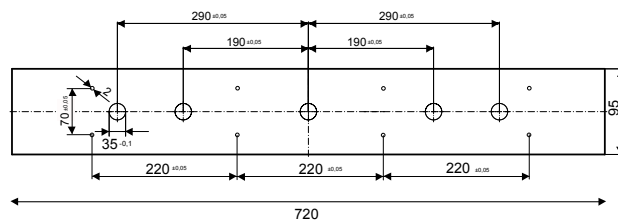
Installation à poser



Vue de côté



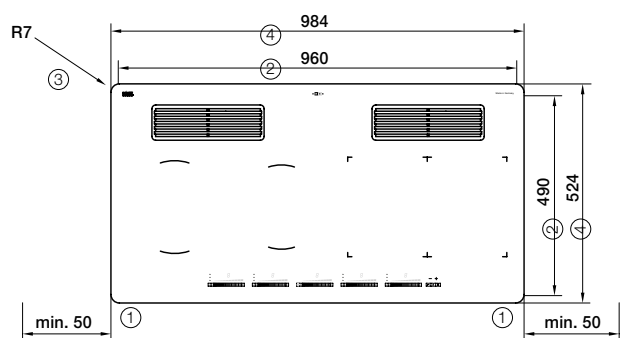
- ① Distance minimale aux murs adjacents
- ② Dimension de la découpe
- ③ Rayon
- ④ Dimensions extérieures de la table de cuisson



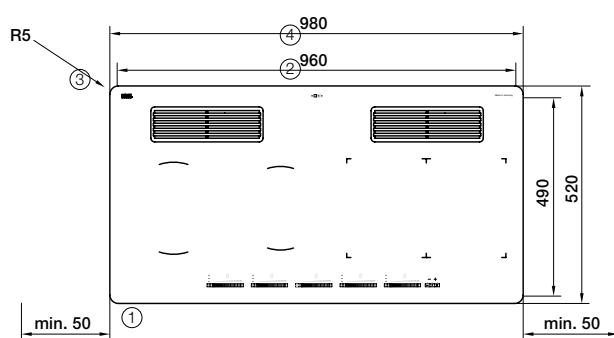
- Trou pour bouton : \varnothing 35 mm
- Rosette : \varnothing 66 mm
- Manette : \varnothing 55 mm

TECHNIQUE INTERIA PANORAMA

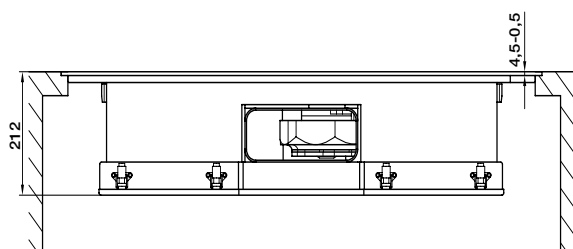
Installation à fleur



Installation à poser



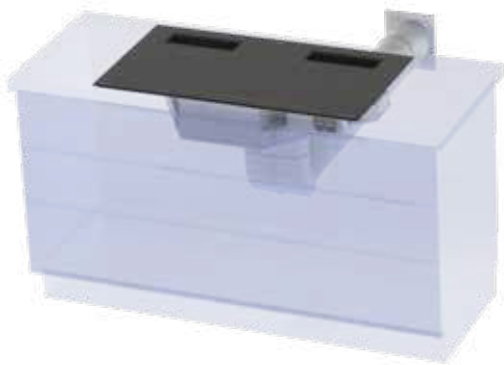
Vue de côté



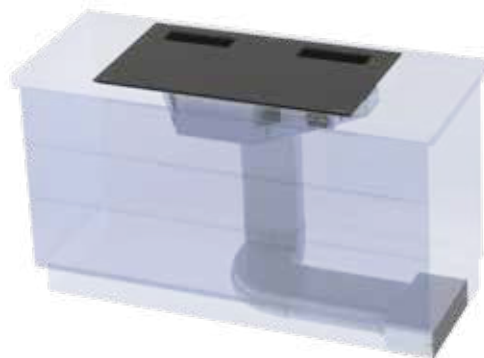
- ① Distance minimale aux murs adjacents
- ② Dimension de la découpe
- ③ Rayon
- ④ Dimensions extérieures de la table de cuisson

EXEMPLES DE MONTAGE INTERIA PANORAMA

Exemple évacuation

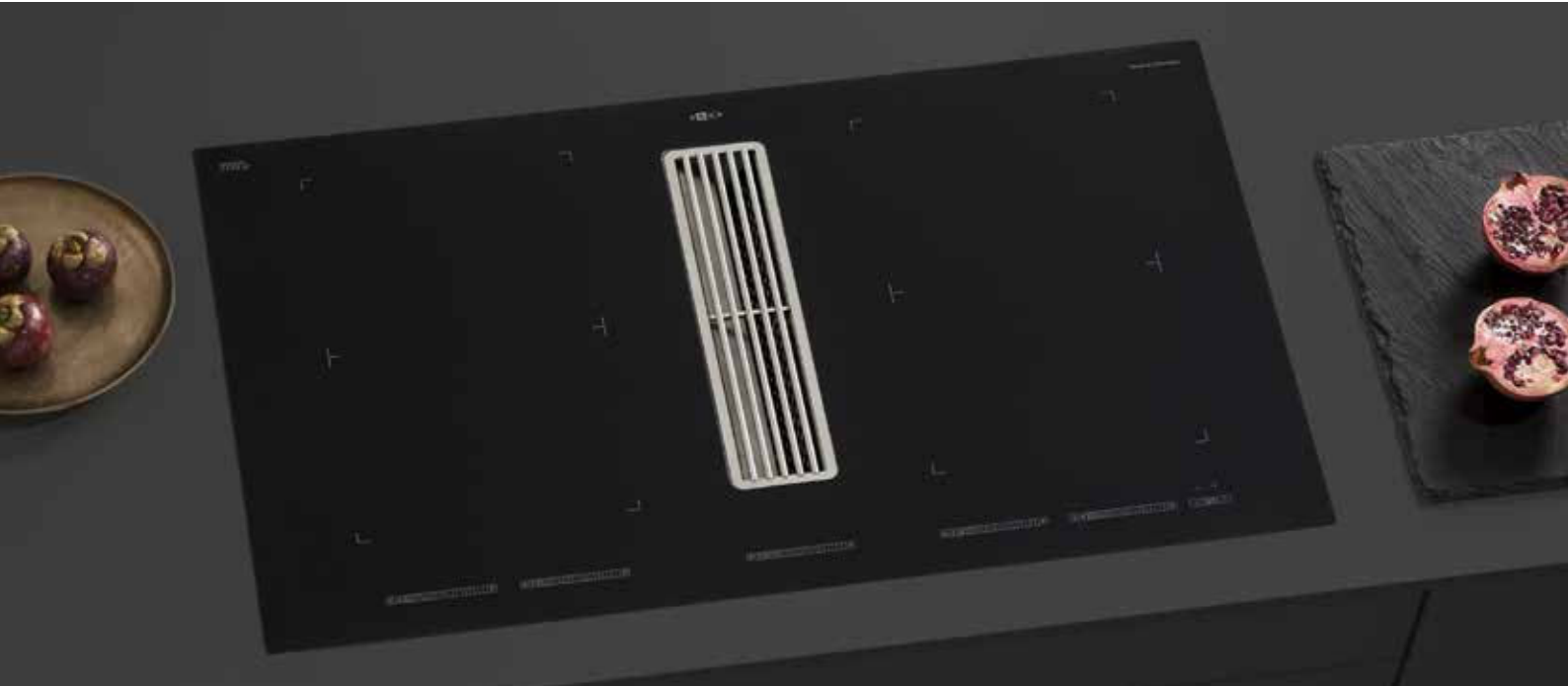


Exemple recyclage



Exemple de montage - largeur de l'armoire min. 900 mm





Interia Stream



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION AVEC HOTTE ASPIRANTE INTÉGRÉE EN DIAMOND BLACK OU EN INOX

ÉQUIPEMENT

- 4 zones de cuisson avec fonction "Bridge"
- Économe en énergie et silencieux grâce au EC moteur puissant d'EBM-Papst, Classe d'efficacité énergétique "A"
- Sûr et facile d'entretien
- Débit d'air jusqu'à 7,2 m/s
- Installation à fleur possible
- Installation à poser avec ou sans cadre en inox (voir p. 61)
- Fonctionnement possible en mode extraction d'air ou recyclage avec charbon actif (voir p. 60) ou filtre plasma (voir p. 48-49)
- Grille d'aspiration optimisée en inox massif ou Diamond Black

CONFORT

- ✓ Minuteur
- ✓ Fonction de maintien au chaud 70°
- ✓ Démarrage automatique de la cuisson
- ✓ Booster
- ✓ Fonction stop & go
- ✓ Fonction "Bridge" droite
- ✓ Fonction de détection de casserole
- ✓ Temporisation automatique
- ✓ Contrôle automatique de la ventilation
- ✓ Indicateur de saturation des filtres
- ✓ Bac de récupération en inox pour les liquides (max. 260 ml)
- ✓ Filtre à graisse en inox - Résistant au lave-vaisselle
- ✓ Grille d'aspiration en inox, à fleur

SÉCURITÉ

- ✓ Sécurité enfant
- ✓ Fonction de verrouillage
- ✓ Arrêt automatique
- ✓ Affichage de la chaleur résiduelle

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

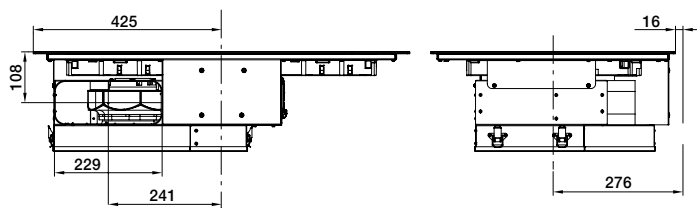
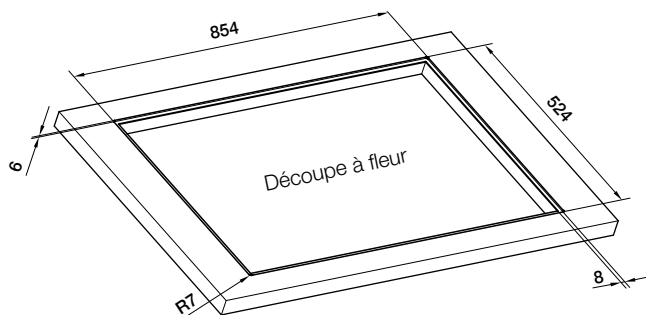
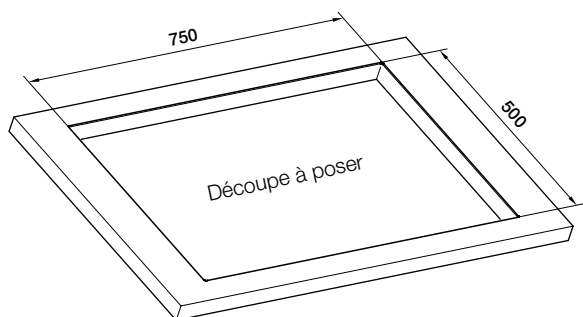
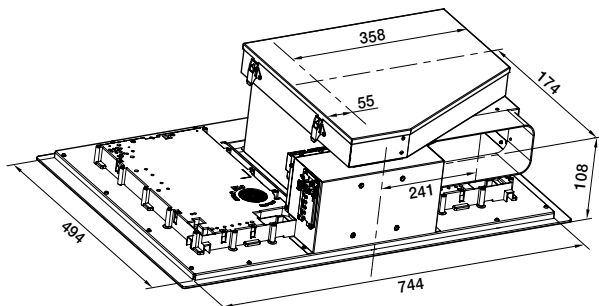
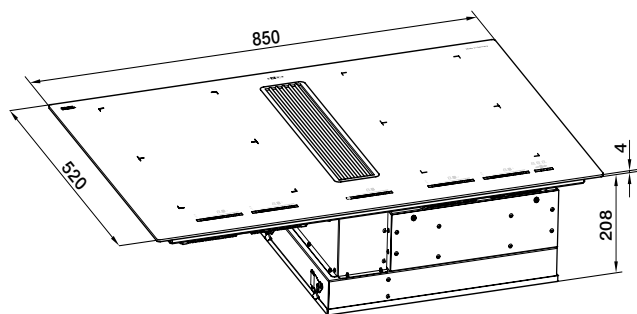
Zones de cuisson	4 zones / 220 x 190 mm
Puissance nominale / Booster	Chacun 2100 W / 3700 W
Puissance totale	7200 W
Fonction "Bridge"	2
Système	Technologie EGO G5-Induction
Surface de cuisson	Ceran de Schott Ceran®
Commande / Couleur des LED	Touch Control avec slider / blanc
Raccordement électrique	Tri 400 V 2-3 phases + N

HOTTE ASPIRANTE

Standard	Plug In / Moteur intégré
Nombre de niveaux de puissance + niveau intensif	9 + 1 + 1 temporisation
Manchon de raccordement moteur	Raccordement conduit plat 222 x 89 mm
Matière boîtier	Inox
Sortie libre	570 m³/h
Niveau de pression sonore Norme LpA	55 dBA - Niveau de puissance 4
Niveau de puissance sonore Norme LwA	66 dBA - Niveau de puissance 4

SYSTÈMES DE FILTRE POSSIBLES

Mode d'évacuation extérieur	Accessoires de ventilation (p. 56-59)
Mode de recyclage	Filtre à charbon actif à nids d'abeille (p. 60) ou filtre plasma (p. 48-49)
Nombre de filtres à graisse	1 filtre à graisse en inox 12 couches
Degré de séparation des graisses	> 96 %



Vue arrière

REMARQUE

Version à air recyclé, soit avec filtre à charbon actif Longlife (voir p. 60), soit avec filtre à plasma (voir p. 48-49) - À commander séparément.

RÉFÉRENCE

ARTICLE

7221 850	Interia Stream Inox, sortie d'air droite
7221 851	Interia Stream Diamond Black, sortie d'air droite



DIMENSIONS

Dimensions de l'appareil sans cadre :
850 x 520 mm / R = 5 mm

Dimensions de l'appareil avec cadre :
853 x 523 mm

Découpe à poser :
750 x 500 mm

Hauteur d'appareil :
208 mm + 4 mm vitrocéramique

Découpe à fleur :
854 x 524 mm

Profondeur d'épaulement : 6 mm

Largeur d'épaulement : 8 mm

Rayon : 7 mm

Contenu :

INTERIA STREAM table de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée avec moteur intégré, coude de tuyau vertical pour raccordement plat, poids 27 kg. Sans cadre en inox.



Interia Easy Eco



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION AVEC HOTTE ASPIRANTE INTÉGRÉE EN ALU NOIR

ÉQUIPEMENT

- 4 zones de cuisson avec fonction "Bridge" à droite
- Économe en énergie et silencieux grâce au EC moteur puissant d'EBM-Papst, Classe d'efficacité énergétique "A"
- Sûr et facile d'entretien
- Débit d'air jusqu'à 7,2 m/s
- Installation à fleur possible
- Installation à poser avec ou sans cadre en inox (voir page 61)
- Fonctionnement possible en mode extraction d'air ou recyclage avec charbon actif (voir p. 60) ou filtre plasma (voir p. 48-49)
- Grille d'aspiration optimisée en alu noir

CONFORT

- ✓ Minuteur
- ✓ Fonction de maintien au chaud 70°C
- ✓ Démarrage automatique de la cuisson
- ✓ Booster
- ✓ Fonction stop & go
- ✓ Fonction "Bridge" à droite
- ✓ Fonction de détection de casserole
- ✓ Temporisation automatique
- ✓ Contrôle automatique de la ventilation
- ✓ Indicateur de saturation des filtres
- ✓ Filtre à graisse en inox - Résistant au lave-vaisselle
- ✓ Grille d'aspiration en aluminium, à fleur
- ✓ Bac de récupération en inox pour les liquides (max. 260 ml)

SÉCURITÉ

- ✓ Sécurité enfant
- ✓ Fonction de verrouillage
- ✓ Arrêt automatique
- ✓ Affichage de la chaleur résiduelle

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

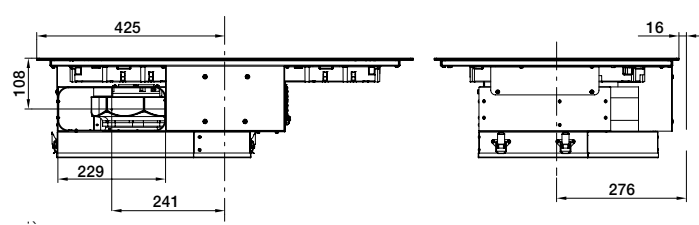
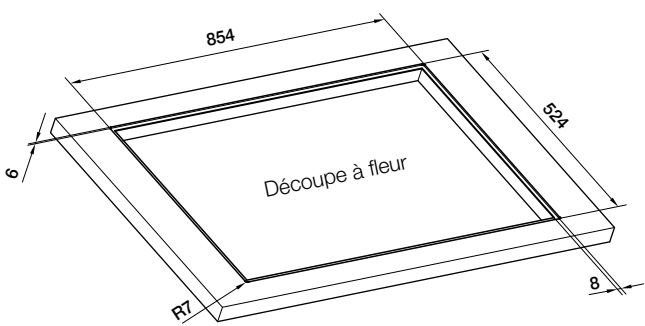
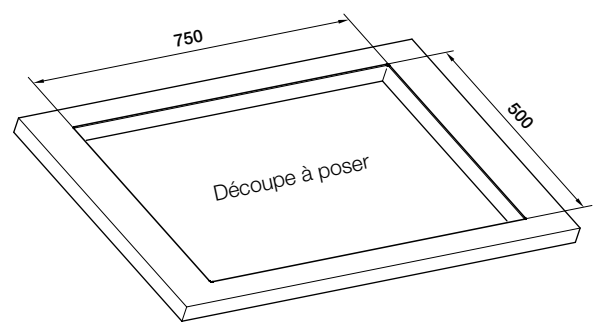
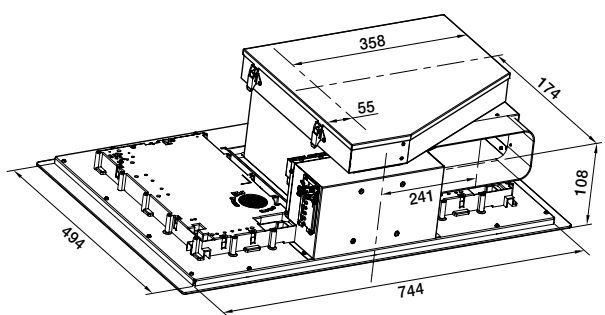
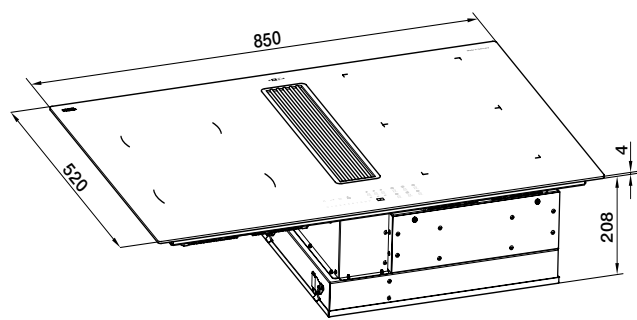
Zones de cuisson	4 zones Ø 200 mm / Ø 160 mm L190 x P210 mm / L190 x P210 mm
Puissance nominale / Booster	2300 W / 3000 W 1400 W / 2100 W 2 x 2100 W / 3000 W
Puissance totale	7200 W
Fonction "Bridge"	1 à droite
Système	Technologie EGO B4-Induction
Surface de cuisson	Ceran de Schott Ceran®
Commande / Couleur des LED	Touch Control avec slider / rouge
Raccordement électrique	Tri 400 V 2-3 phases + N

HOTTE ASPIRANTE

Standard	Plug In / Moteur intégré
Nombre de niveaux de puissance + niveau intensif	9 + 1 + 1 temporisation
Manchon de raccordement moteur	Raccordement conduit plat 222 x 89 mm
Matière boîtier	Collecteur d'admission en inox
Sortie libre	570 m³/h
Niveau de pression sonore Norme LpA	55 dBA - Niveau de puissance 4
Niveau de puissance sonore Norme LwA	66 dBA - Niveau de puissance 4

SYSTÈMES DE FILTRE POSSIBLES

Mode d'évacuation extérieur	Accessoires de ventilation (p. 56-59)
Mode de recyclage	Filtre à charbon actif à nids d'abeille (p. 60) ou filtre plasma (p. 48-49)
Nombre de filtres à graisses	1 filtre à graisse métallique 10 couches
Degré de séparation des graisses	96 %



Vue arrière



DIMENSIONS

Dimensions de l'appareil sans cadre :
850 x 520 mm / R = 5 mm

Dimensions de l'appareil avec cadre :
853 x 523 mm

Découpe à poser :
750 x 500 mm

Hauteur d'appareil :
208 mm + 4 mm vitrocéramique

Découpe à fleur :
854 x 524 mm

Profondeur d'épaulement : 6 mm

Largeur d'épaulement : 8 mm

Rayon : 7 mm

Contenu :
INTERIA EASY Eco table de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée avec moteur intégré, coude de tuyau vertical pour raccordement plat, poids 27 kg. Sans cadre en inox.

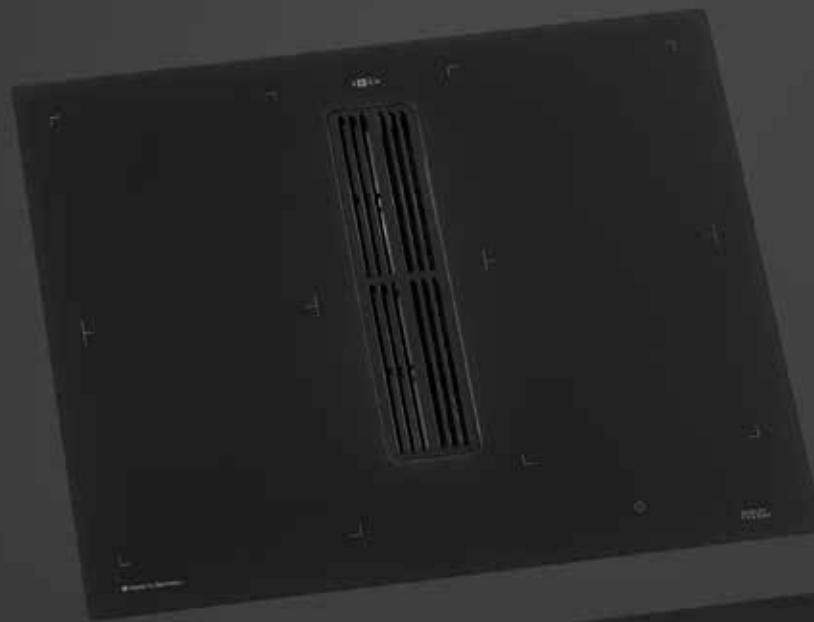
REMARQUE

Version à air recyclé, soit avec filtre à charbon actif Longlife (voir p. 60), soit avec filtre à plasma (voir p. 48-49) - À commander séparément.

RÉFÉRENCE

ARTICLE

7220 711 **Interia Easy Eco, sortie d'air seulement possible à droite**



Interia Smart



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION AVEC HOTTE ASPIRANTE INTÉGRÉE EN ALU NOIR

ÉQUIPEMENT

- 4 zones de cuisson avec fonction "Bridge"
- Économe en énergie et silencieux grâce au EC moteur puissant d'EBM-Papst, Classe d'efficacité énergétique "A"
- Sûr et facile d'entretien
- Débit d'air jusqu'à 7,2 m/s
- Installation à fleur
- Installation à poser possible avec ou sans barres latérales (voir p. 61)
- Fonctionnement possible en mode extraction d'air ou recyclage avec charbon actif (voir p. 60) ou filtre plasma (voir p. 48-49)
- Grille d'aspiration optimisée en aluminium noir

CONFORT

- ✓ Minuteur
- ✓ Fonction de maintien au chaud 70°C
- ✓ Démarrage automatique de la cuisson
- ✓ Fonction booster pour chaque zone de cuisson
- ✓ Fonction stop & go
- ✓ Fonction "Bridge"
- ✓ Fonction de détection de casserole
- ✓ Temporisation automatique
- ✓ Contrôle automatique de la ventilation
- ✓ Indicateur de saturation des filtres
- ✓ Bac de récupération pour les liquides max. 900 ml
- ✓ Filtre à graisse en inox - résistant au lave-vaisselle
- ✓ Grille d'admission en aluminium, peinte en noir, affleurante

SÉCURITÉ

- ✓ Sécurité enfant
- ✓ Fonction de verrouillage
- ✓ Arrêt automatique
- ✓ Affichage de la chaleur résiduelle

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

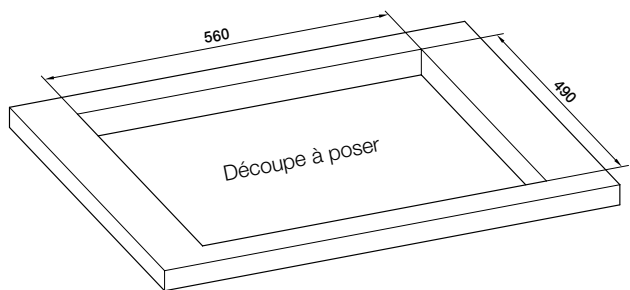
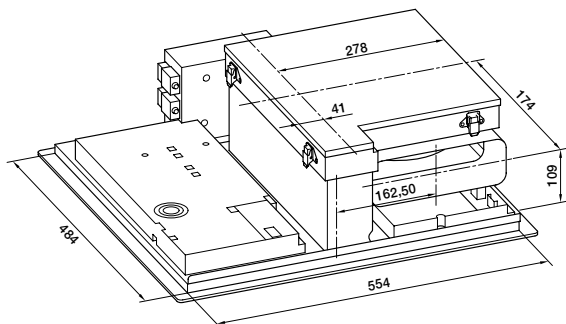
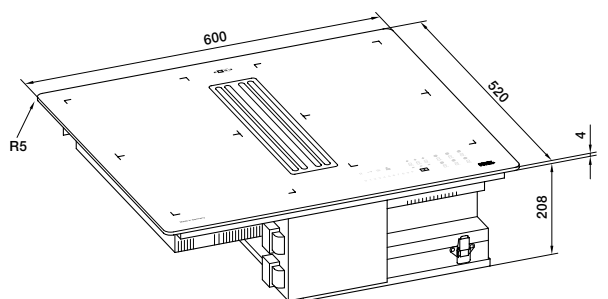
Zones de cuisson	Gauche : 2 zones / P210 x L190 mm Droite : 2 zones / P190 x L210 mm
Puissance nominale / Booster	Chacun 2100 W / 3000 W
Puissance totale	7200 W
Fonction "Bridge"	2
Système	Technologie EGO B4-Induction
Surface de cuisson	Ceran de Schott Ceran®
Commande / Couleur des LED	Touch Control avec slider / rouge
Raccordement électrique	Tri 400 V 2-3 phases + N

HOTTE ASPIRANTE

Standard	Plug In / Moteur intégré
Nombre de niveaux de puissance + niveau intensif	9 + 1 + temporisation
Manchon de raccordement moteur	Raccordement conduit plat 222 x 89 mm
Matière boîtier	Acier inoxydable
Sortie libre	610 m³/h
Niveau de pression sonore Norme LpA	49 dBA - Niveau de puissance 2
Niveau de puissance sonore Norme LwA	57,5 dBA - Niveau de puissance 2
Temporisation / Nettoyage	34 dBA - niveau 1 / mode de nettoyage

SYSTÈMES DE FILTRE POSSIBLES

Mode d'évacuation extérieur	Accessoires de ventilation (p. 56-59)
Mode de recyclage	Filtre à charbon actif à nids d'abeille (p. 60) ou filtre plasma (p. 48-49)
Nombre de filtres à graisses	1 filtre à graisse en inox 12 couches
Degré de séparation des graisses	98,4 %



DIMENSIONS

Dimensions de l'appareil:
600 x 520 mm / R = 5 mm

Découpe à poser :
604 x 524 / R= 7 mm

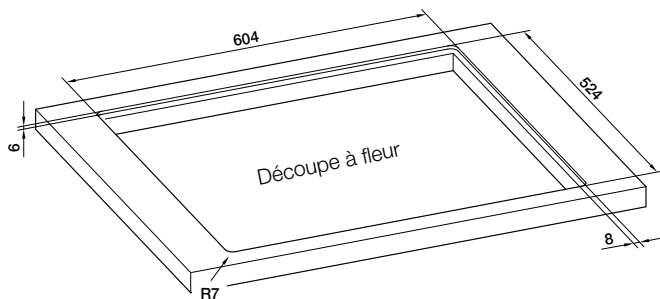
Hauteur d'appareil :
212 mm + 4 mm vitrocéramique

Découpe à fleur :
560 x 490 mm

Profondeur d'épaulement : 5 mm

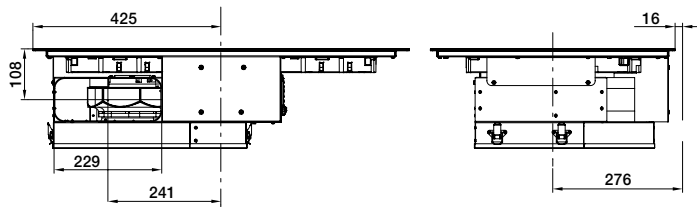
Largeur d'épaulement : 10 mm

Rayon : 7 mm



Contenu :

INTERIA SMART table de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée, avec moteur intégré, coude de tuyau vertical pour raccordement plat, poids 23 kg.



Vue arrière

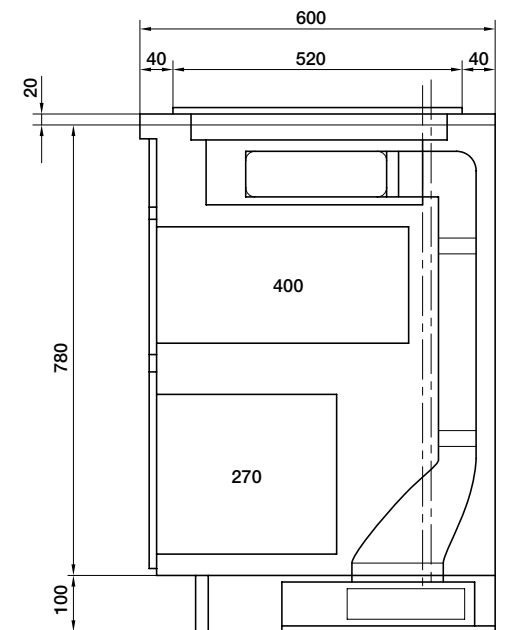
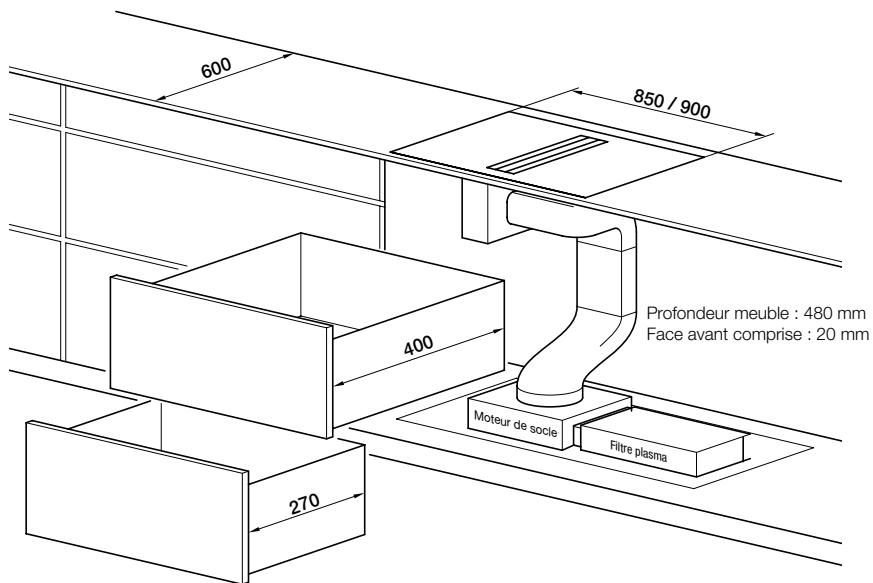
REMARQUE

Version à air recyclé, soit avec filtre à charbon actif Longlife (voir p. 60), soit avec filtre à plasma (voir p. 48-49) - À commander séparément.

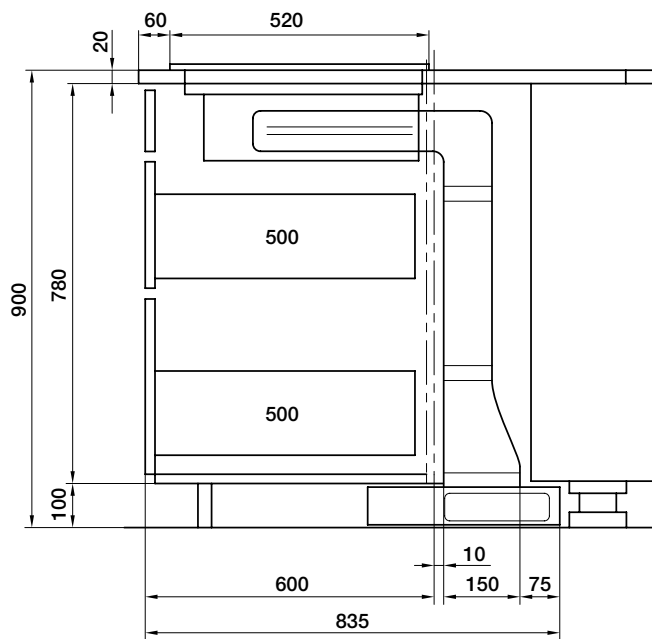
RÉFÉRENCE ARTICLE

7221 600 Interia Smart, conduit d'air à l'arrière droit

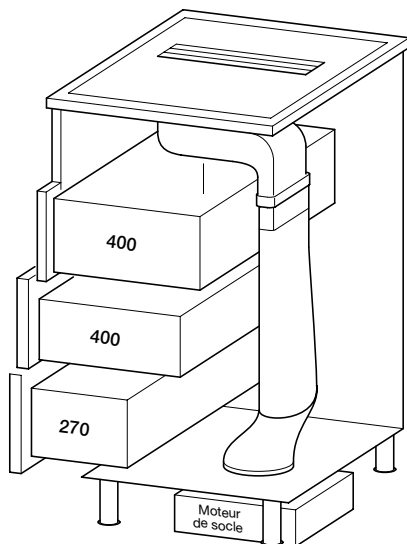
INSTALLATION CONTROL 3.0 AVEC MOTEUR DE SOCLE



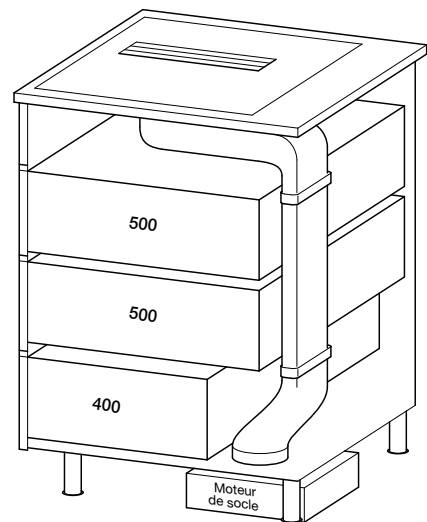
INSTALLATION DANS UN ÎLOT AVEC MOTEUR DE SOCLE



INSTALLATION AVEC PROFONDEUR DU PLAN DE TRAVAIL DE 600 MM

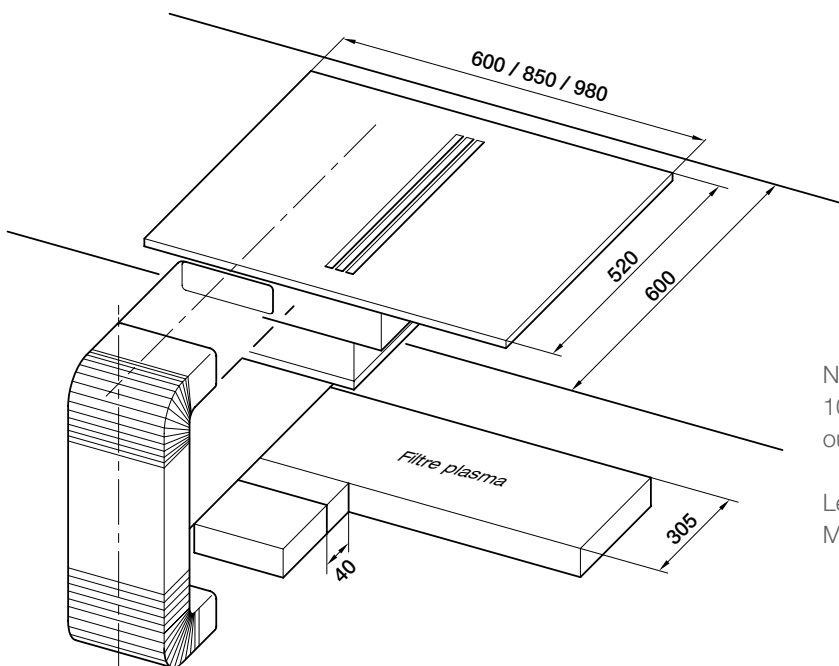


INSTALLATION AVEC PROFONDEUR DU PLAN DE TRAVAIL DE 680 MM



Veillez respecter le sens d'extraction d'air lors de l'installation. Le dépassement du moteur à l'arrière du meuble peut varier suivant son positionnement (voir schéma).

INSTALLATION INTERIA SMART, EASY ECO, STREAM, PANORAMA (AVEC MOTEUR INTÉGRÉ) - PROFONDEUR DU PLAN DE TRAVAIL 600 MM



Nous recommandons les filtres à plasma :
1019 760 avec connexion sur l'arrière
ou 1019 600 avec connexion latérale (voir p. 48).

Les deux filtres nécessitent une connexion
Mono 230 V séparée.

Air pur - comme à la montagne

Le Cervin, haut de 4478 m, est l'un des symboles des Alpes suisses avec sa forme saisissante. En plus de son environnement unique dans les montagnes, ce qui nous relie au Cervin est bien sûr la propreté de l'air pur de la montagne. Respirez profondément et profitez du moment dans un air pur et propre, c'est exactement l'objectif de la fonction de nos filtres à plasma.

Parce que lorsque vous faites saisir, mijoter ou cuire au four dans la cuisine, une variété d'odeurs de nourriture se crée. Celle-ci stimule notre appétit, nous apprécions ces arômes, mais après le repas, ils deviennent précisément ceux qui sont perçus comme désagréables dans nos espaces de vie. Ici, la bonne technologie de filtre garantit un air frais.



Plasma – Système de filtre

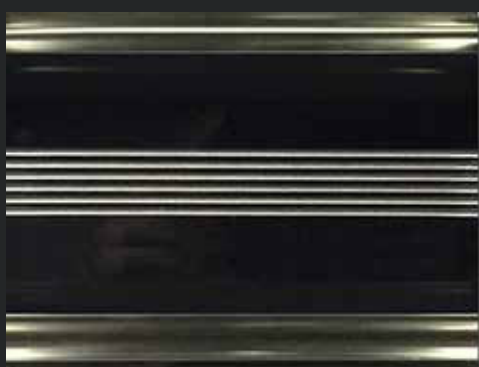
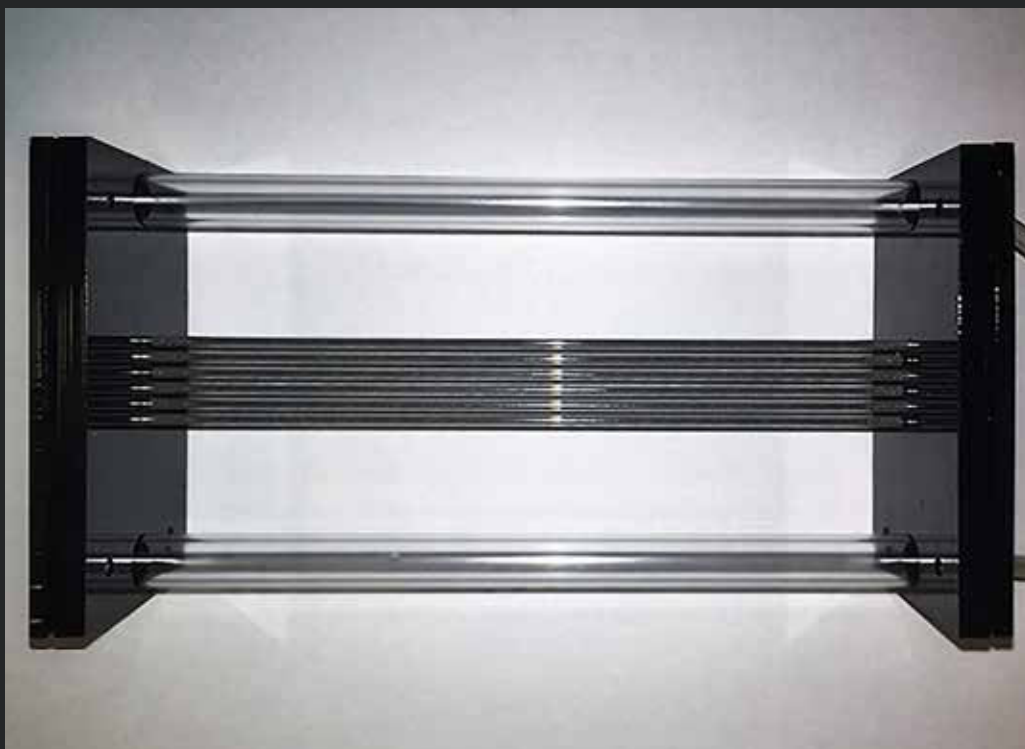
Nos systèmes de filtres à plasma sont conçus pour améliorer la qualité de l'air intérieur. Notre filtre plasma se caractérise par une efficacité et une efficacité élevée. Les filtres individuels sont rapides et simples à installer et peuvent également être installés ultérieurement sur des hottes aspirantes existantes.

Grâce au processus d'ionisation, le filtre élimine non seulement jusqu'à 99% de toutes les odeurs, mais détruit également de manière fiable les virus, les pollens, les bactéries et autres substances allergènes. Par son capteur intégré, le filtre est automatiquement activé sur les hottes ou sur les extracteurs de table en fonction.

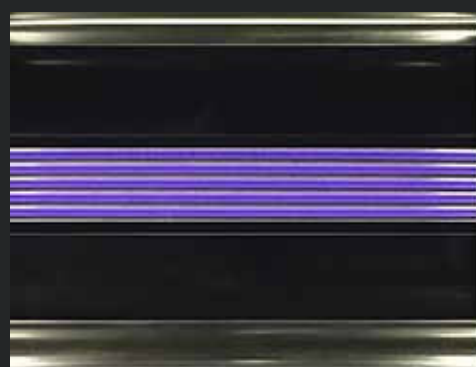


La source Plasma	Page	42
Le principe de fonctionnement	Page	43
Les quatre étapes du nettoyage de l'air	Page	44
L'histoire de la technologie plasma	Page	45
Structure du filtre plasma	Page	46
Consignes techniques	Page	47
Gamme des filtres plasma	Pages	48 - 49

LA SOURCE PLASMA – PlasGIAiry®



En veille

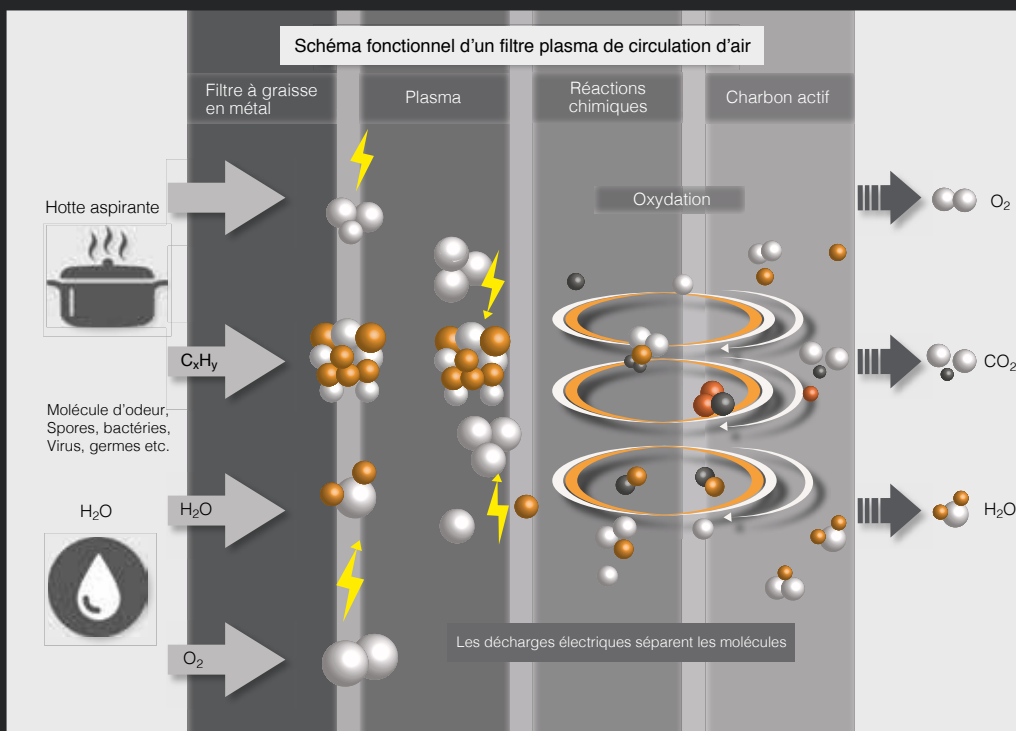


En fonction

La nouvelle source plasma PlasGIAiry a été développée pendant de nombreuses années par l'entreprise Pro4 Plasma avec l'aide d'instituts et d'universités de renom ainsi que du « Fraunhofer Anwendungszentrum für Plasmatechnik » à Göttingen.

Le principe de fonctionnement

La nouvelle source plasma innovante PlasGIAiry® est la première source de plasma à volume dans le domaine de la cuisine. Contrairement aux autres sources plasma avec décharges en surface, pour lesquelles le plasma est produit en surface, l'air glissant ensuite dessus. PlasGIAiry® crée lui un plasma à volume que l'air traverse. Une quantité d'air bien plus importante est ionisée, induisant une plus grande production de plasma, ce qui augmente considérablement l'efficacité du filtrage.



L'ozone nécessaire pour la régénération des charbons actifs est produit en continu au sein du système, même en cas de niveau de graisse élevé et de vitesse d'air importante. Tous les appareils avec une source plasma PlasGIAiry® pour éliminer les odeurs et régénérer les charbons actifs sont conçus pour qu'aucune quantité d'ozone ne soit libérée dans l'air au sortir du filtre et respectent donc les valeurs limites dans le cadre d'une utilisation correcte.

Les quatre étapes du nettoyage de l'air dans les hottes aspirantes de cuisine

Par la succession des 4 différentes étapes, l'air « aspiré », autrement dit chargé d'odeurs et de germes ainsi que de spores, de bactéries et de virus sera purifié.

CONSEIL :

Allumez la hotte avant de commencer à cuisiner (env. 10 minutes). Ainsi, l'air ambiant peut se mettre à circuler en créant le flux préalable nécessaire à une aspiration optimale. Tout ceci pour garantir que dès le début du processus de cuisson, l'air à traiter soit bien aspiré et que les odeurs de cuisson soient efficacement éliminées. Évitez les courants d'air comme les portes et fenêtres ouvertes, car ils nuisent fortement à l'efficacité de l'aspiration.

ÉTAPE 1 : Filtre à graisse métallique

Afin de pouvoir nettoyer efficacement l'air aspiré avec un module plasma, celui-ci doit être libéré de ses aérosols de particules solides et liquides. Pour cela, il est nécessaire que l'air soit préalablement nettoyé par son passage à travers un filtre à graisse métallique de classe minimum A, degré de séparation des graisses > 95%. Important ! Il faut régulièrement nettoyer les filtres à graisse métalliques, au minimum toutes les deux semaines, afin de conserver l'efficacité des filtres suivants.

ÉTAPE 2 : Plasma

A ce stade du processus, l'air aspiré est presque exclusivement composé de particules gazeuses et se trouve soumis aux électrodes du module Plasma. Ainsi les molécules d'odeur sont fragmentées et génèrent l'ozone nécessaire au passage des étapes 3 et 4 suivantes.

ÉTAPE 3 : Réactions chimiques

Les molécules d'odeurs fragmentées s'oxydent à présent dans la chambre de réaction et perdent ainsi leur odeur. De plus les germes, spores, bactéries et virus sont dégradés en partie par l'ozone pour devenir inactifs et sans effet.

ÉTAPE 4 : Charbon actif

Les molécules fragmentées mais non encore oxydées lors de l'étape 3 sont captées par les filtres à charbons actifs et oxydées avant que l'ozone ne soit absorbé à son tour par ces mêmes charbons actifs. L'ozone est ensuite éliminé par les charbons actifs et transformé en oxygène. Les charbons actifs se régénèrent par ces processus chimiques et restent ainsi longtemps fonctionnels.

RÉSULTAT :

Les odeurs sont éliminées. L'air qui revient ensuite dans la cuisine est uniquement composé d'oxygène (O₂), d'eau (H₂O) et de dioxyde de carbone (CO₂). De plus, les germes, spores, bactéries et virus sont clairement réduits dans l'air grâce à l'ensemble du processus.

CONSEIL :

Faites fonctionner la hotte après la cuisson (au moins 10 minutes). Cela augmente la durée de vie des charbons actifs. Ainsi, ils peuvent être uniquement remplacés après plus de 5 ans, en fonction du degré d'utilisation.

POUR FINIR :

Par des petits courants d'air, l'humidité résiduelle de l'air est ensuite éliminée et un climat agréable s'installe dans la pièce sans odeur.

L'histoire de la technologie plasma

Électrode de plaque

- Diélectrique, organique avec un conducteur métallique
- Plasma de surface, tension entre 2 x 1500V et 2 x 2500V
- Fréquence de 100Hz, fragile et utilisation dans le temps limitée
- Sensible à la contamination par la poussière et la graisse
- Difficile à nettoyer
- Plus de 90 % de l'air dépasse le plasma
- Il n'est pas possible de tester les électrodes avec une tension plus élevée



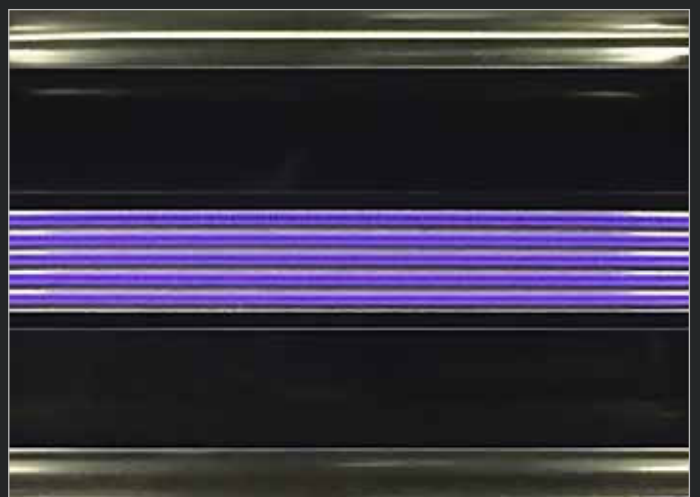
Électrode de câble

- Diélectrique, organique
- Conducteurs électrique entourés par des plaques de plasma
- Tension entre 2 x 1500V et 7000V
- Fréquence de 100Hz
- Antichoc
- Utilisation dans le temps limitée
- Sensible à la contamination par la poussière et la graisse
- Difficile à nettoyer
- Plus de 90 % de l'air dépasse le plasma
- Peut être testé avec une tension légèrement augmentée, max. 50% plus élevée
- N'est fabriqué que par un seul fabricant pour les modules plasma utilisés

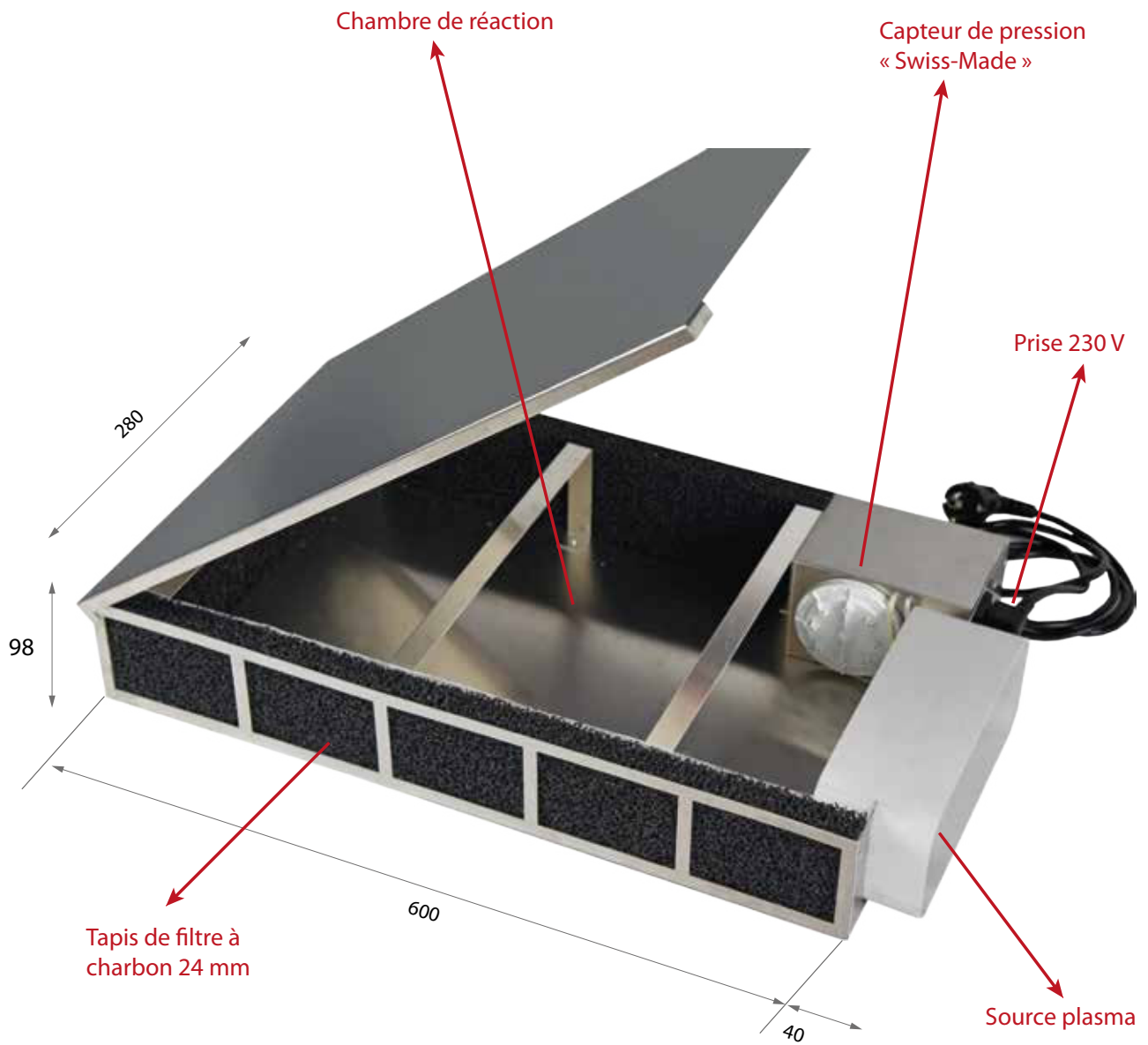


PlasGIAiry®

- Diélectrique anorganique (isolation anorganique)
- Conducteur électrique complètement caché par le diélectrique
- Plasma à volume
- Tension 2 x 2500V / Industrie 2 x 4000V
- Fréquence 100 Hz
- Aucun risque au contact
- Durée de vie presque illimitée
- Pas de sensibilité à la contamination par la poussière et la graisse
- Facile d'entretien
- Grande efficacité de plasma à volume (20 à 30 % de l'air)
- Les électrodes sont testées avec 28.000 V, ce qui correspond à une tension 5 à 6 fois plus haute que l'usage normal



Structure du filtre plasma



Pression différentielle :

20 PA = ENTRÉE / 10 PA = SORTIE

Consignes techniques

Que ce soit avec ou sans technologie plasma, il faut toujours tenir compte de ce qui suit pour le système de hotte de table :

Étant donné que la vapeur aspirée et nettoyée est réinjectée dans la pièce, elle doit pouvoir s'échapper sans problème du socle. Notre socle profilé présent dans la gamme d'accessoires a été conçu pour cela. Plus la surface de la zone de sortie est grande, moins un courant d'air gênant pour l'utilisateur survient au sol ; moins le moteur ne doit exercer une pression sur la zone de sortie, mieux, de son côté, l'aspiration fonctionne. De plus, de l'humidité peut se former dans la zone du socle. Pour cette raison, il est également nécessaire d'exploiter les systèmes de hotte de table avec une temporisation après usage.

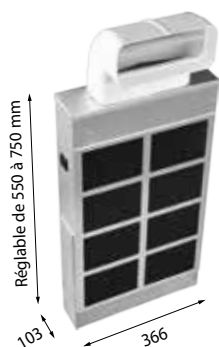
En cas d'utilisation de la technologie plasma, se pose toujours la question de la sécurité électrique et de la génération d'ozone. La génération d'ozone avec plasma n'entraîne pas d'effets secondaires indésirables mais constitue une partie importante du processus de nettoyage d'air. Il évite également la formation de moisissures et la survenance de mauvaises odeurs éventuelles dans la zone du socle. Un résultat que le filtre à charbons actifs ne peut pas atteindre sans plasma. Il est vrai que la valeur d'ozone dans le socle sous les meubles de cuisine est clairement plus élevée. Cela est dû au très faible volume d'air dans cette zone. Lors de l'entrée de l'air à travers le socle dans la cuisine, il y a immédiatement une dilution très élevée de l'ozone avec l'air de la pièce si bien que la valeur d'ozone baisse par à-coups en dessous de la limite de perception de 10 ppb (parts par billions = 0,01 ppm). Ainsi, tout risque pour la santé est entièrement exclu. Cela s'applique également aux autres filtres plasma des hottes murales, îlots et encastrées. Les valeurs limites fixées par l'OMS de 0,6 ppm ne sont pas atteintes.

Du point de vue de la sécurité électrique, il convient de mentionner ce qui suit : la source plasma et le transformateur haute tension sont très éloignés de l'ouverture d'aspiration si bien qu'il est impossible que de l'eau pénètre dans le système. Notre source plasma travaille certes avec une tension de service de 5,0 kV mais avec une intensité électrique très faible. Elle est de plus protégée contre les surtensions grâce à un fusible fin sensible. La condition à un usage sécurisé est cependant un montage correct par un spécialiste formé, comme pour tous les autres appareils électriques.

Le changement régulier de charbons actifs est également important pour le fonctionnement efficace du filtre plasma. Il faut les remplacer environ tous les 5 à 7 ans. Cependant, les intervalles de changement peuvent varier. Ils dépendent des habitudes culinaires de chacun et du respect des consignes quant à une mise en service de la hotte avant et après cuisson. L'ozone généré n'élimine pas seulement les odeurs, il aide également à la régénération et ainsi à l'efficacité des charbons actifs. Si vous souhaitez un climat ambiant sain, une efficacité énergétique, une grande liberté de conception lors de la planification de votre cuisine et appréciez de longs intervalles de remplacement des charbons actifs, optez pour une hotte aspirante à circulation d'air avec notre technologie de filtre plasma.

Réf. 1021 800

Filtre plasma avec capteur de pression



Filtre à paroi arrière plasma avec filtre à charbon et capteur de pression pour le raccordement à des appareils Interia Smart, Easy Eco, Stream, Panorama. Pièce de conduit non incluse.

À raccorder au système de canal plat 89 x 222 mm

Surface de sortie d'air des deux côtés 2400 m²

Débit d'air : 900 m³/h

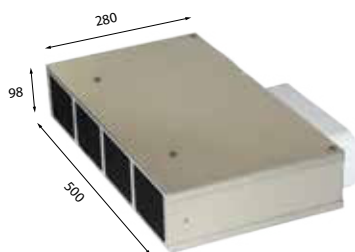
Réglage en hauteur : 200 mm

Fiche encastré mâle avec fusible 200 mA

Cable de raccordement Mono 230 V

Réf. 1019 500

Filtre plasma avec capteur de pression



Filtre à socles plasma avec filtre à charbon et capteur de pression pour raccord avec les appareils Interia Smart, Easy Eco, Stream, Panorama.

À raccorder au système de canal plat 89 x 222 mm

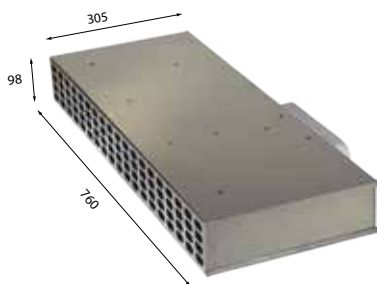
Cable de raccordement Mono 230 V

Entrée arrière variable : au centre, à gauche ou à droite

Débit d'air : 700 m³/h

Réf. 1019 760

Filtre plasma avec capteur de pression



Filtre à socles plasma avec filtre à charbon et capteur de pression pour raccord avec les appareils EVO- et Interia- Séries, LightUp et autres.

À raccorder au système de canal plat 89 x 222 mm

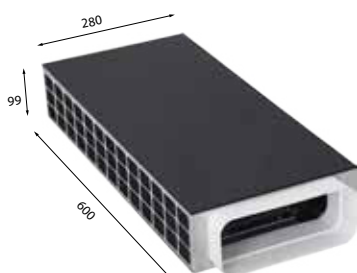
Cable de raccordement Mono 230 V

Entrée arrière variable : au centre, à gauche ou à droite

Débit d'air : 900 m³/h

Réf. 1019 600

Filtre plasma avec capteur de pression



Filtre à socles plasma avec filtre à charbon et capteur de pression pour raccord avec les appareils EVO- et Interia- Série, LightUp et autres.

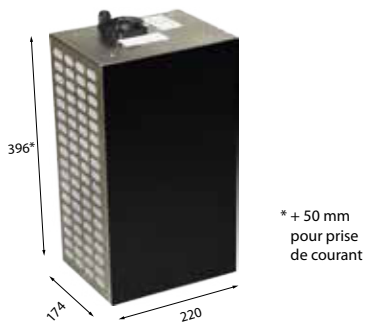
À raccorder au système de canal plat 89 x 222 mm

Cable de raccordement Mono 230 V

Débit d'air : 850 m³/h

Réf. 1017 509

Filtre plasma avec capteur de pression pour hottes murales et îlots



Unité de plasma avec filtre à charbon et capteur de pression pour hottes Îlots ou murales

Raccordement : Ø 150 mm

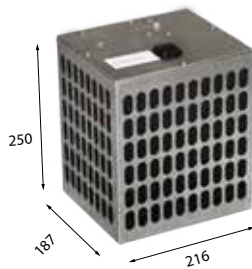
Sortie d'air à gauche et à droite

Cable de raccordement Mono 230 V

Débit d'air : 850 m³/h

Réf. 1019 250

Filtre plasma avec capteur de pression



Unité de plasma avec filtre à charbon et capteur de pression pour hottes Îlots ou murales

Raccordement : Ø 150 mm

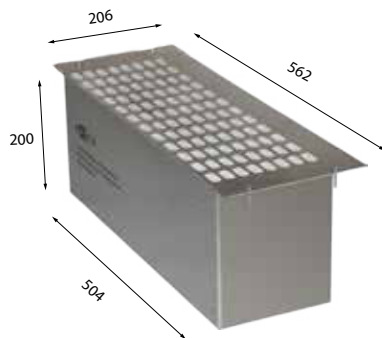
Sortie d'air de trois côtés

Cable de raccordement Mono 230 V

Débit d'air : 650 m³/h

Réf. 1018 510

Filtre plasma avec capteur de pression



Unité de plasma avec filtre à charbon et capteur de pression pour hottes encastrées

Raccordement : Ø 150 mm

Découpe : 509 x 175 mm

Cable de raccordement Mono 230 V

Débit d'air : 850 m³/h

Il convient de noter ce qui suit :

- Selon la façon dont vous cuisinez, le filtre à charbon du filtre à plasma doit être remplacé après environ 5 ans. Celui-ci est disponible chez nous.
- Pour une purification efficace de l'air et une fonctionnalité optimale, la fonction temporisation doit être utilisée après chaque cuisson.
- Le capteur de pression intégré garantit que le filtre à plasma n'est activé que lorsque le moteur est en marche.

LES TABLES DE CUISSON ERGE

Induction - HiLight®

Qu'elles soient en induction ou en HiLight®, nos tables de cuisson sont d'une élégance incontournable. Leur design intemporel vous assure une longue durée de vie. C'est une gamme conçue avec la technologie la plus avancée et d'une fiabilité sans faille. Vous, amoureux de cuisine et chef amateur, vous méritez le meilleur, vous méritez une table de cuisson ERGE.

Table de cuisson à induction KIS 90	Page 51
Table de cuisson HiLight® KHT 301	Page 52
Table de cuisson à induction KIS 301	Page 53
Table de cuisson à induction KIS 102	Page 54



KIS 90

TABLE DE CUISSON
À INDUCTION

FONCTIONS

- ✓ Fonction pause et de restauration
- ✓ 4 minuteries utilisables séparément
- ✓ Timer
- ✓ Fonction de maintien au chaud

TECHNIQUE

- 4 inducteurs
- Commandes électroniques par slider
- Installation à fleur ou à poser
- Technique d'EGO «Made in Germany»

SÉCURITE

- ✓ Fonction de détection de casserole
- ✓ Sécurité de surchauffe / Sécurité de débordement
- ✓ Fermeture sécurisée / Sécurité enfant
- ✓ Arrêt automatique
- ✓ Témoin de chaleur résiduelle
- ✓ Sécurité contre une mauvaise connexion Tri 400 V

Dimension totale	900 x 400 x 45 mm, R=5
Booster	4
Puissance totale	7400 W
Fonction "bridge"	2
Technique	Induction
Système	Technologie EGO G5
Table de cuisson	Ceran de Schott Ceran®
Commande	Touch Control avec sliders
Raccordement électrique	Tri 400 V 2 - 3 phases + N

Dimensions de découpe	860 x 390 mm
Épaulement	904 x 404 mm R=7
Profondeur d'épaulement	6 mm
Largeur d'épaulement	5 mm
Hauteur du boîtier	41 mm (+ verre de 4 mm)

Zones de cuisson	Dimensions	Puissance nominale	Booster
Gauche	190 x 220 mm	2100 W	3700 W
Milieu gauche	190 x 220 mm	2100 W	3700 W
Milieu droite	190 x 220 mm	2100 W	3700 W
Droite	190 x 220 mm	2100 W	3700 W

RÉFÉRENCE

ARTICLE

KIS 90

Table de cuisson à induction KIS 90



KHT 301

TABLE DE CUISSON
HI-LIGHT

FONCTIONS

- ✓ Fonction pause et de restauration
- ✓ 4 minuteries utilisables séparément
- ✓ Timer
- ✓ Fonction de maintien au chaud
- ✓ Système automatique de cuisson rapide

TECHNIQUE

- Fonctionnement par capteur électrique
- Installation à fleur ou à poser
- Technique d'EGO «Made in Germany»

SÉCURITE

- ✓ Fermeture sécurisée / Sécurité enfant
- ✓ Arrêt automatique
- ✓ Témoin de chaleur résiduelle

Dimension totale	1000 x 365 x 45 mm, R=5
Nombre de zones de cuissons	4
Zones de cuisson	1 zone triple 2 zones simples 1 zone double
Booster	-
Puissance totale	6400 W
Fonction "bridge"	-
Technique	Foyer radiant
Système	Technologie EGO HiLight®
Table de cuisson	Ceran de Schott Ceran®
Commande	Touch Control
Raccordement électrique	Tri 400 V 2-3 phases + N

Dimensions de découpe	880 x 330 mm
Épaulement	1004 x 369 mm R=7
Profondeur d'épaulement	6 mm
Largeur d'épaulement	12 mm
Hauteur du boîtier	41 mm (+ verre de 4 mm)

Zones de cuisson	Dimensions	Puissance nominale
Gauche	Ø 120 / 175 / 210 mm	2300 W
Milieu gauche	Ø 145 mm	1200 W
Milieu droite	Ø 145 mm	1200 W
Droite	Ø 120 / 180 mm	1700 W

RÉFÉRENCE

ARTICLE

KHT 301

Table de cuisson HiLight® KHT 301



KIS 301

TABLE DE CUISSON
À INDUCTION

FONCTIONS

- ✓ Fonction pause et de restauration
- ✓ 4 minuteries utilisables séparément
- ✓ Timer
- ✓ Fonction de maintien au chaud

TECHNIQUE

- 4 inducteurs
- Commandes électroniques par slider
- Installation à fleur ou à poser
- Technique d'EGO «Made in Germany»

SÉCURITÉ

- ✓ Fonction de détection de casserole
- ✓ Sécurité de surchauffe / Sécurité de débordement
- ✓ Fermeture sécurisée / Sécurité enfant
- ✓ Arrêt automatique
- ✓ Témoin de chaleur résiduelle
- ✓ Sécurité contre une mauvaise connexion Tri 400 V

Dimension totale	1000 x 365 x 55 mm, R=5
Booster	4
Puissance totale	7400 W
Fonction "bridge"	2
Technique	Induction
Système	Technologie EGO Basic 2
Table de cuisson	Ceran de Schott Ceran®
Commande	Touch Control - Mono-Slider
Raccordement électrique	Tri 400 V 2-3 phases + N

Dimensions de découpe	860 x 330 mm
Épaulement	1004 x 369 mm, R=7
Profondeur d'épaulement	6 mm
Largeur d'épaulement	12 mm
Hauteur du boîtier	51 mm (+ verre de 4 mm)

Zones de cuisson	Dimensions	Puissance nominale	Booster
Gauche	190 x 210 mm	2100 W	3000 W
Milieu gauche	190 x 210 mm	1600 W	1850 W
Milieu droite	190 x 210 mm	1600 W	1850 W
Droite	190 x 210 mm	2100 W	3000 W

RÉFÉRENCE

ARTICLE

KIS 301

Table de cuisson à induction KIS 301



KIS 102

TABLE DE CUISSON
À INDUCTION

FONCTIONS

- ✓ Fonction pause et de restauration
- ✓ Système automatique de cuisson rapide
- ✓ Accès direct à la puissance sélectionnée (1-9 et P)
- ✓ 4 minuteries utilisables séparément
- ✓ Timer
- ✓ 3 températures automatiques : 42°, 70° et 94° C

TECHNIQUE

- 4 inducteurs
- 4 commandes électronique par slider
- Installation à fleur ou à poser
- Technique d'EGO «Made in Germany»

SÉCURITE

- ✓ Fonction de détection de casserole
- ✓ Sécurité de surchauffe / Sécurité de débordement
- ✓ Fermeture sécurisée / Sécurité enfant
- ✓ Arrêt automatique
- ✓ Témoin de chaleur résiduelle
- ✓ Sécurité contre une mauvaise connexion Tri 400 V

Dimension totale	1000 x 400 x 50 mm R=5
Booster	4
Puissance totale	7400 W
Fonction "bridge"	1 à droite
Technique	Induction
Système	Technologie EGO G5
Table de cuisson	Ceran de Schott Ceran®
Commande	Touch Control avec Slider par zone de cuisson
Raccordement électrique	Tri 400 V 2-3 phases + N

Dimensions de découpe	860 x 390 mm
Épaulement	1004 x 404 mm, R=7
Profondeur d'épaulement	6 mm
Largeur d'épaulement	6 mm
Hauteur du boîtier	46 mm (+ verre de 4 mm)

Zones de cuisson	Dimensions	Puissance nominale	Booster
Gauche	Ø 220 mm	2300 W	3700 W
Milieu gauche	Ø 220 mm	2300 W	3700 W
Milieu droite	190 x 220 mm	2100 W	3700 W
Droite	190 x 220 mm	2100 W	3700 W

RÉFÉRENCE

ARTICLE

KIS 102

Table de cuisson à induction KIS 102

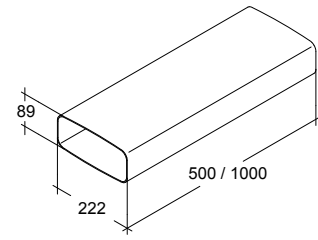


ACCESSOIRES

Accessoires de ventilation	Pages	56 - 59
Socles	Page	59
Coffret mural	Page	59
Boîtiers de recyclage d'air	Page	60
Cadre et barres	Page	61
Barres transversales	Page	61

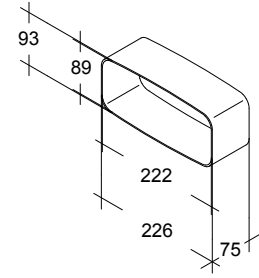
Réf. 906 400
Réf. 906 401

Conduit plat double mâle - longueur : 500 mm
Conduit plat double mâle - longueur : 1000 mm
Evacuation : équivalent Ø 150 mm



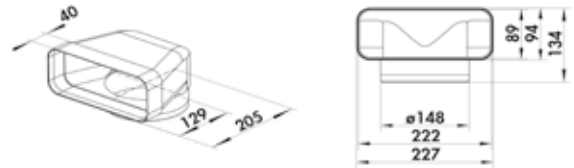
Réf. 906 402

Raccord double femelle pour conduit plat



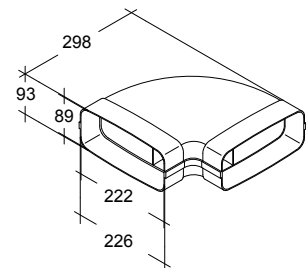
Réf. 906 405N

Adaptateur d'horizontal à vertical 90° pour conduit plat femelle et conduit rond mâle Ø 150 mm



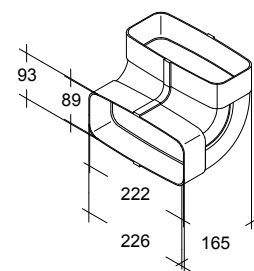
Réf. 906 403

Coude horizontal 90° double femelle pour conduit plat



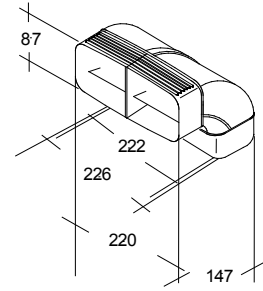
Réf. 906 404

Coude vertical 90° double femelle pour conduit plat



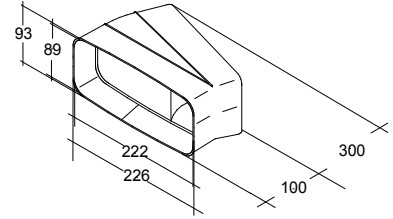
Réf. 906 404-E

Coude vertical 90° mâle et femelle pour conduit plat



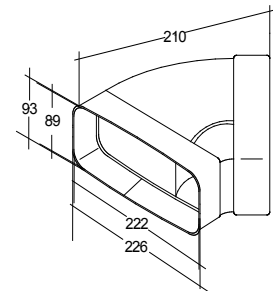
Réf. 906 418

Coude horizontal 15° double femelle



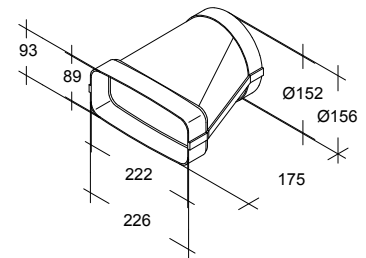
Réf. 906 408

Coude horizontal 45° double femelle



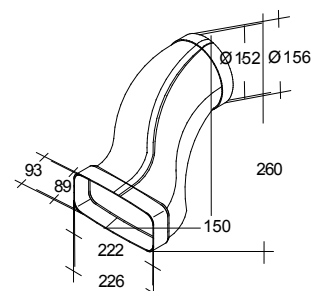
Réf. 906 406

Adaptateur double femelle pour conduit plat et Ø 150 mm



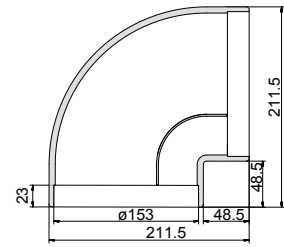
Réf. 901 782

Adaptateur déporté double femelle pour conduit plat et Ø 150 mm



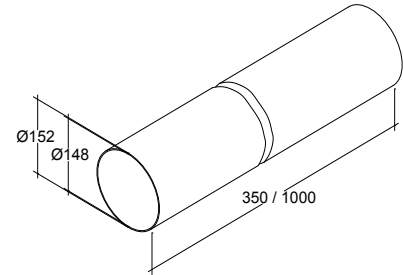
Réf. 906 416

Coude double femelle 90° pour conduit rond de Ø 152 mm



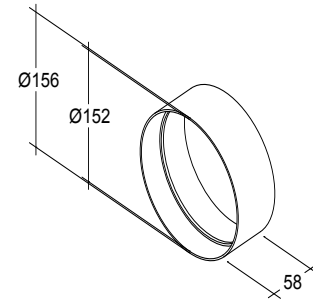
Réf. 906 410
Réf. 8321 903

Conduit rond double mâle Ø 152 mm, 350 mm de long
Conduit rond double mâle Ø 152 mm, 1000 mm de long



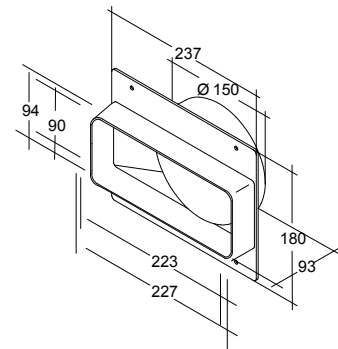
Réf. 8320 401

Raccord double femelle Ø 150 mm



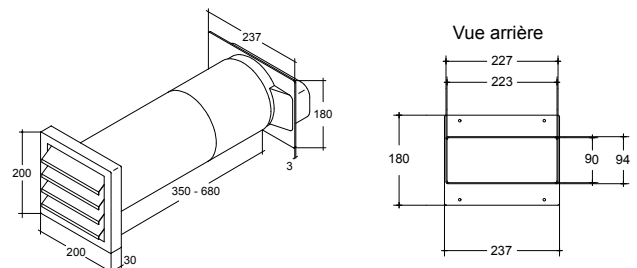
Réf. 906 413

Adaptateur pour persienne conduit plat femelle et conduit rond mâle Ø 150 mm, avec clapet anti-retour



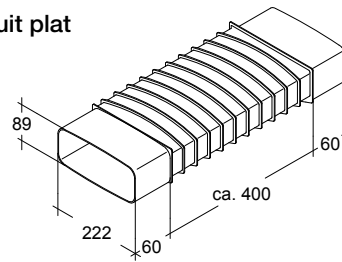
Réf. 906 420

Traversée murale extensible avec persienne extérieure en acier inox et clapet anti-retour pour conduit plat femelle - Diamètre du trou dans le mur ± 155 mm



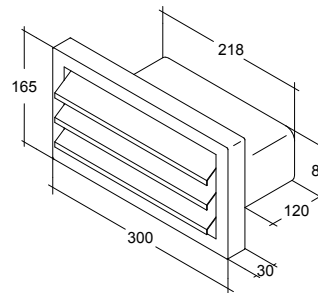
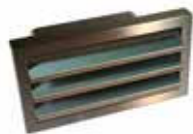
Réf. 906 414

Adaptateur flexible double femelle pour conduit plat



Réf. 906 407

Persienne extérieure en acier inox pour conduit plat mâle, avec clapet anti-retour



SOCLES

Réf. 1216 090

Grille de socle en inox pour joues latérales



Grille de socle en inox pour joues latérales
Quantité de passage d'air : 200 cm²
Dimensions : 487 x 57 mm
Découpe : 475 x 46 mm
Profondeur : 61 mm

CLAPET MURAL

Réf. 2016 001
Réf. 2018 002

Clapet électrique encastré
Clapet électrique / installation à fleur

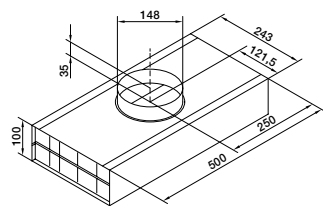
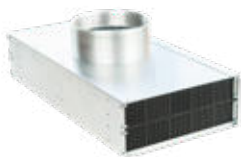


Clapet électrique de fermeture s'ouvrant lors de la mise en service de la hotte.
Écoulement d'air optimum, car il n'y a pas de clapet anti-retour dans le flux d'air.
Raccord de tuyau : jusqu'à Ø 160 mm possible.

Montage encastré
Dimensions : 260 x 260 x 58 mm
Installation à fleur
Dimensions : 290 x 290 x 58 mm

Réf. 7114 111
Réf. 7121 3478

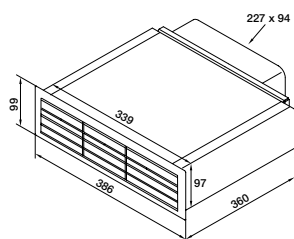
Unité filtre à charbon Longlife pour EVO 01 & EVO 02 ECO
Recharge pour réf. 7114 111



Unité filtre à charbon Longlife
pour EVO 01 & EVO 02 ECO

Réf. 7120 333
Réf. 7120 4249

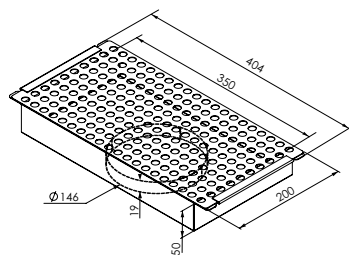
Unité filtre à charbon Longlife pour série Interia
Recharge pour réf. 7120 333



Unité filtre à charbon Longlife pour série Interia.

Réf. 9019 211
Réf. 9019 001

Boîte de filtre à charbon pour hottes encastrables
Recharge pour réf. 9019 211



Boîte de filtre à charbon pour hottes encastrables.

Réf. 9020 009

2 filtres à charbon, avec chacun 1,8 kg de charbon actif, pour de longs intervalles de remplacement de de 1 à 2 ans - Les filtres peuvent être rechargés à tout moment

Réf. 9017 007

Recharge de charbon actif de 4 kg



CADRES ET BARRES

Réf. 3714 001

Barres latérales de protection en inox



Barres de protection en inox pour plaques de cuisson de 520 mm de profondeur avec épaisseur de verre 4 mm

Réf. 3717 002
Réf. 3717 003

Cadre en inox 850 x 520 mm
Cadre en inox 900 x 520 mm



Cadre en inox 850 x 520 mm pour Easy Eco / Stream

Cadre en inox 900 x 520 mm pour Interia Control 3.0

BARRES TRANSVERSALES

Réf. 1717 090 900 mm pour châssis 16 mm
Réf. 1717 091 900 mm pour châssis 19 mm
Réf. 1717 100 1000 mm pour châssis 16 mm
Réf. 1717 101 1000 mm pour châssis 19 mm
Réf. 1717 120 1200 mm pour châssis 16 mm
Réf. 1717 121 1200 mm pour châssis 19 mm



Barres transversales en inox pour l'aération de la table de cuisson et pour le renforcement du plan de travail

ACCESSOIRES

Réf. GPI 1

Plaque de grillade en fonte pour induction





Dépôt et exposition

La technologie de cuisine ERGE a été fondée à Augsburg DE en 1985. En raison de la croissance de l'entreprise, le siège social de la société a été déplacé en 1997 vers Graben DE. Après une longue phase de planification, en 2009 et 2010, un bâtiment logistique et le centre d'exposition ont été construits sur une surface d'entreprise de plus de 4000 m². L'objectif était d'alimenter les bâtiments en énergie de manière indépendante et autonome, en tenant compte de la protection du climat et de la transition énergétique. ERGE a construit un système photovoltaïque à grande échelle qui fournit chaque année environ 200 000 kW d'énergie solaire respectueuse de l'environnement.

Peu de temps après, ERGE a commencé à produire des produits originaux chez des fabricants OEM bien connus. Alors, comme aujourd'hui, l'accent était mis sur la production et la vente de hottes aspirantes pour tous les domaines d'application dans des cuisines domestiques individuelles de haute qualité.

Dès 2010, le développement de systèmes de ventilation de table indépendants avec une extraction arrière confortable a commencé. La table de cuisson assortie a été lancée un an plus tard.

Dans les années qui ont suivi, à la table de cuisson radiant HiLight®, le système des tables de cuisson à induction a été ajouté. Puis des variantes de table de cuisson à gaz modernes.

Après cuisson et aération, le souci central était que les appareils sont de plus en plus utilisés en mode circulation d'air recyclé. Le développement d'un système de filtre à plasma hautement efficace s'est imposé comme une évidence.

Le filtre à plasma élimine non seulement les odeurs de cuisine, mais neutralise également le pollen, les spores et les virus dans une certaine mesure. Il peut donc faire bien plus qu'un filtre de recirculation à charbon actif normal.

Des études scientifiques de l'Institut Fraunhofer montrent que, bien qu'il ne soit pas adapté à un usage médical, ce filtre élimine tout de même environ 90% de la charge virale dans une salle de test. Cet élément donne donc au consommateur un peu de sécurité supplémentaire, particulièrement en période de crainte de virus.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 : OBJET

La présente convention a pour objet de définir de manière précise le cadre juridique régissant, à l'exclusion de tout autre (en ce compris les éventuelles conditions d'achats de l'acheteur), toute commande passée par l'acheteur auprès de la SA Etablissements ABEL FALISSE (dénommée ci-après le fournisseur).

ARTICLE 2 : OFFRE ET DEMANDE

Toutes nos offres sont faites sans engagement. Le fournisseur et l'acheteur ne sont liés contractuellement qu'à partir du moment où l'acheteur a signé un bon de commande ou que la commande a été confirmée par fax ou par mail adressé au fournisseur.

ARTICLE 3 : DÉLAI DE LIVRAISON

1. Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et sont en fonction des possibilités d'approvisionnement.
2. Les retards ne peuvent, en aucun cas, justifier l'annulation ou la modification de la commande ni une demande de dommages et intérêts.
3. L'acheteur ne peut en aucun cas refuser les livraisons partielles.
4. Les commandes confirmées pour fournitures à une date convenue peuvent faire l'objet d'un report d'une durée maximale d'un mois pour autant que cette modification soit réalisée par écrit trois semaines avant la date de livraison convenue. Passé ce délai, l'acheteur versera une provision complémentaire de 30 % calculée sur la valeur totale de la commande pour toute demande de report de livraison de cette dernière. En cas de dépassement de plus de trois mois de la date initiale convenue de livraison, l'acheteur versera l'intégralité du solde restant dû.

ARTICLE 4 : LIEU DE LIVRAISON

Sauf stipulation écrite contraire, la délivrance a lieu au siège social de l'acheteur à condition que ce dernier dispose d'un quai de déchargement ou à tout le moins d'une infrastructure permettant la livraison aisée de marchandises sur palettes.

ARTICLE 5 : TRANSFERT DES RISQUES ET TRANSPORT DES MARCHANDISES

1. Le transport est effectué aux risques et périls de l'acheteur, même si le moyen de transport dépend du fournisseur et même si le prix s'entend franco destination. Le fournisseur ne garantit en aucun cas tout dommage résultant directement ou indirectement du transport.
2. Les risques sont transférés à l'acheteur dès le départ des établissements du fournisseur même si le transfert de propriété a été différé notamment par application de la clause de réserve de propriété visée à l'article 9.
3. Toutes nos marchandises sont livrées durant les heures normales d'ouverture dans un entrepôt de plain-pied.

Dans le cas d'une livraison chez un particulier, un devis sera préalablement établi et devra faire l'objet d'une acceptation par l'acheteur.

ARTICLE 6 : DÉFAUT DE PRISE DE LIVRAISON DE L'ACHETEUR

En cas d'un refus de livraison de l'acheteur, le fournisseur mettra en demeure l'acheteur par lettre recommandée de prendre livraison dans un délai de 8 jours. À défaut de s'exécuter dans un tel délai, le fournisseur aura le choix soit de poursuivre l'exécution du contrat (sans préjudice d'éventuels dommages et intérêts), soit de résoudre le contrat, sans qu'une procédure judiciaire préalable soit nécessaire. Dans le cas d'une résolution judiciaire ou de plein droit, l'acheteur et le fournisseur conviennent qu'une indemnité forfaitaire de 30% du prix de vente sera due par l'acheteur pour son défaut d'exécution (sans que le fournisseur ne doive justifier ce montant) et ce, sans préjudice du droit du fournisseur de prouver que le montant de son dommage est supérieur aux 30% précités et de solliciter dans ce cas l'indemnisation complète de son préjudice.

ARTICLE 7 : RIX

Sans préjudice de l'article 8, tous nos prix, lesquels ne sont remis qu'à titre indicatif, s'entendent marchandises livrées aux établissements de l'acheteur, hors frais et taxes et ne deviennent définitifs qu'au moment de la confirmation de la commande par courrier, fax ou par email par le fournisseur.

ARTICLE 8 : FRAIS D'ENLÈVEMENT ET D'EXPÉDITION

1. Les frais d'enlèvement et d'expédition sont à charge de l'acheteur sauf en Belgique, lorsque la valeur de la commande est supérieure à 400€ et au Grand-Duché de Luxembourg ainsi qu'aux Pays-Bas lorsque la valeur de la commande est supérieure à 700€.
2. Dans l'hypothèse où le fournisseur n'a pas à supporter les frais d'expédition en vertu de l'article 8.1, ces derniers seront facturés selon les tarifs officiels en vigueur au jour de la livraison.

ARTICLE 9 : MODALITÉS DE PAIEMENT ET CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

1. Sauf mention expresse reprise au bon de commande, les conditions de paiements suivantes sont d'application :
 - Paiement d'un acompte correspondant à 30% du montant total de la commande dans les 8 jours de la passation de cette dernière.
 - En cas de refus de couverture par notre organisme de factoring : paiement du solde restant dû avant la livraison avec escompte.

9.2. Toutes les factures du fournisseur sont payables à son siège social lequel est situé 4340 AWANS (Belgique) Rue de la Chaudronnerie 8, au comptant et sans escompte, sauf stipulation contraire expresse et écrite.

9.3. Le fournisseur pourra autoriser l'acheteur à payer les factures à 30 jours date facture. Cette autorisation sera impérativement stipulée par écrit sur la facture. Cette éventuelle autorisation ne pourra en aucun cas être considérée comme générale et concernera uniquement la facture sur laquelle elle figure. À défaut d'une telle mention, la facture devra être payée au comptant.

9.4. En cas d'inexécution par l'acheteur d'une de ses obligations et notamment à défaut de paiement d'une échéance pour quelque raison que ce soit, le fournisseur a le droit de suspendre de plein droit, sans mise en demeure ni indemnité, toutes nouvelles livraisons, exécutions ou prestations quelconques.

9.5. Toutes les fournitures du fournisseur restent sa propriété jusqu'au paiement intégral du prix par l'acheteur. Par conséquent, ce dernier ne peut disposer de la chose fournie avant d'avoir intégralement payé le fournisseur. En outre, l'acheteur prendra toutes dispositions nécessaires pour permettre d'identifier les marchandises non encore intégralement payées.

ARTICLE 10 : INTÉRÊTS DE RETARD ET CLAUSE PÉNALE

1. Les factures impayées à leur échéance portent un intérêt de 1 % par mois à compter de celle-ci.
2. En outre, et à titre d'indemnité conventionnelle forfaitaire, le montant des factures impayées sera majoré de 15% avec un minimum de 100€. Cette indemnité est due de plein droit et sans mise en demeure préalable.
3. Un paiement partiel s'imputera d'abord sur les frais et intérêts avant d'être imputé sur le principal.
4. En cas d'introduction d'une procédure à la suite d'une faute contractuelle de l'acheteur, ce qui vise notamment le cas du non-paiement d'une facture à l'échéance, le fournisseur se réserve le droit de réclamer les frais de défense (frais d'avocat, frais d'expert,...) exposés, lesquels font partie intégrante de son dommage.

ARTICLE 11 : SPÉCIFICATIONS

- 1.1. Toutes les informations sur les produits du fournisseur publiées dans les catalogues, annonces et publicités sont indicatives et peuvent être modifiées sans préavis par le fournisseur.
- 1.2. Les plans et spécifications dressés par le fournisseur restent sa propriété et ne peuvent être reproduits que moyennant l'autorisation écrite et préalable de ce dernier.
- 1.3. Aucune copie ou extrait ne sera effectué ni transmis ou communiqué à des tiers, sans le consentement écrit et préalable du fournisseur.
- 1.4. L'acheteur n'acquiert aucun droit sur les éléments de propriété industrielle, intellectuelle ou commerciale qui ont pu lui être fournis par le fournisseur au moyen notamment de ses catalogues, tarifs, documents publicitaires, fiches techniques, ceux-ci restant la propriété exclusive de ce dernier.
- 1.5. En aucun cas, les produits vendus ne peuvent être commercialisés sous d'autres marques, d'autres références ou d'autres emballages que ceux utilisés par le fournisseur sauf autorisation écrite de ce dernier.

ARTICLE 12 : AGRÉATION, DÉLAI DE RÉCLAMATION ET GARANTIE

12.1. L'acheteur doit faire valoir toute réclamation éventuelle par pli recommandé dans un délai de huit jours calendriers à dater de la réception des marchandises. À défaut, les fournitures du fournisseur seront réputées conformes et agréées définitivement. L'agrégation couvre tous les défauts apparents.

12.2. Sans préjudice de l'article 12.3., la garantie pour vices cachés ne peut être mise en œuvre que si les conditions suivantes sont réunies :

- Le défaut rend, dans une mesure importante, le produit livré impropre à l'usage auquel il est actuellement destiné ou un usage spécial expressément mentionné dans les conditions particulières de la vente litigieuse;
- le produit livré a été monté et placé de manière appropriée et libre d'accès ;
- le produit livré est utilisé dans des conditions normales ; la garantie ne pourra notamment s'appliquer en cas d'utilisation du produit livré dans des conditions anormales ou spéciales qui n'auraient pas été expressément mentionnées dans les conditions particulières de la vente litigieuse, en cas de mauvais entretien, de modification, de démontage ou de réparation du produit livré par une personne ne présentant pas les qualifications nécessaires ;

Si les conditions de la garantie sont réunies, pour pouvoir invoquer le bénéfice de celle-ci, l'acheteur devra notifier toute réclamation relative à ces vices cachés par courrier, fax ou email dans les huit jours ouvrables suivant la découverte du vice et en tout cas au plus tard trois mois après la réception des marchandises, et ce, sans préjudice de l'article 12.3.

12.3. À condition d'avoir été payé intégralement, le fournisseur offre une garantie contractuelle comprenant les pièces de rechange (à l'exception des pièces d'usures ex. : ampoules, verres et résistances), la main-d'œuvre et le déplacement

pour tous les appareils distribués par ses soins et utilisés à des fins exclusivement domestiques, garantie de deux ans commençant à dater de l'achat et uniquement valable sur le territoire Belux. Dans le cas où les appareils sont utilisés dans le cadre de l'exploitation d'un restaurant, d'un snack, d'une collectivité, d'une chambre d'hôtes ... la durée de la garantie contractuelle est limitée à 1 an sur le territoire Belux.

Cette garantie ne pourra être sollicitée que moyennant la production préalable de la facture d'achat et du numéro de série de l'appareil litigieux. Le dépannage interviendra uniquement durant les heures d'ouverture du fournisseur. Si l'acheteur sollicite l'intervention du fournisseur à un autre moment, le surcoût de main d'œuvre lui sera facturé.

12.4. Extension de garantie gratuite de 3 ans, pour les appareils LACANCHE, portant la durée de la garantie contractuelle (12.3) à 5 ans. Cette extension de garantie est offerte moyennant le respect des 6 conditions suivantes :

- 1 - Uniquement pour les appareils utilisés dans un cadre domestique.
 - 2 - Uniquement pour les appareils vendus neuf à l'exclusion des appareils de démonstration et d'exposition.
 - 3 - Une demande d'activation en ligne doit être introduite sur notre site www.abel-falisse.be et ce endéans les 28 jours qui suivent la date de facture d'achat du particulier. Copie de la facture faisant foi.
 - 4 - Uniquement pour les appareils Lacanche facturés par nous ou nos distributeurs à partir du 01/10/2018
 - 5 - Uniquement pour les appareils portant un N° de série supérieure à CC18-00000.
 - 6 - La demande d'activation de l'extension de garantie doit être validée et confirmée par nos services.
- 12.5. En toute hypothèse, en cas de non-conformité du produit livré, de vices apparents ou vices cachés, le fournisseur est tenu uniquement au remplacement pur et simple du produit livré par un produit conforme, mais n'est tenu à aucune autre indemnisation pour quelque cause que ce soit, et notamment celle relative aux frais causés par le remplacement, les pertes, préjudice et manque à gagner éventuels y afférent.
- 12.6. Toutes réclamations ou contestations quant aux termes des factures émises par le fournisseur doivent être formulées par écrit dans les 8 jours de la date de la facture.
- 12.7. L'introduction d'une réclamation par l'acheteur ne peut suspendre ou retarder le paiement des factures émises par le fournisseur à leur échéance.

ARTICLE 13 : RESPONSABILITÉ

- 13.1. Le fournisseur n'assume aucune autre responsabilité que celle prévue à l'article 12, et ce, dans les limites visées à l'article 12.4.
- 13.2. En conséquence, le fournisseur ne sera tenu à aucuns dommages et intérêts pour accident aux personnes, dommages à des biens distincts des biens vendus, manque à gagner ou tout autre préjudice découlant directement ou indirectement de tout défaut affectant éventuellement les biens vendus.
- 13.3. Le fournisseur n'est donc pas responsable des accidents corporels ni des dommages causés aux biens mobiliers et immobiliers découlant de l'utilisation des produits fabriqués par l'acheteur et dont le produit délivré par le fournisseur serait partie intégrante.

ARTICLE 14 : CAS DE FORCE MAJEURE ET ENTRAVES

- 14.1. Des circonstances telles que la grève, l'incendie, le bris de machine, les retards des fournisseurs, les problèmes d'organisation interne de l'entreprise du fournisseur, les épidémies, le danger de guerre, la guerre civile, le manque de ressources énergétiques, le fait du prince, la faillite des fournisseurs... sont à considérer comme des hypothèses de force majeure lorsqu'elles ont pour effet de retarder ou de rendre très difficiles les livraisons. Le fournisseur n'aura à établir ni l'imprévisibilité ni l'irrésistibilité de ces circonstances ni l'impossibilité d'exécution du contrat.
- 14.2. Le fournisseur informera le plus rapidement possible l'acheteur de la survenance de l'une des circonstances visées au point 14.1.
- 14.3. Le fournisseur se réserve le droit de prolonger le délai d'exécution éventuellement convenu d'une période égale à celle pendant laquelle le cas de force majeure a perduré. De même si ces faits peuvent compromettre l'exécution de la commande suivant les modalités prévues, le fournisseur se réserve le droit de résilier le contrat sans engagement ni responsabilité de sa part.

ARTICLE 15 : NULLITÉ D'UNE CLAUSE

La nullité d'une des clauses des présentes conditions n'affecte en rien la validité des autres clauses de ces dernières.

ARTICLE 16 : DROIT APPLICABLE

Les parties conviennent que le droit Belge est seul applicable aux présentes conditions.

ARTICLE 17 : RECOURS EN JUSTICE

Les parties conviennent que tout litige relatif à l'interprétation ou à l'exécution des présentes conditions sera de la compétence exclusive des juridictions belges. Les tribunaux de l'arrondissement de Liège sont seuls compétents.

E R G E

ABEL FALISSE

IMPORTATEUR EXCLUSIF • EXCLUSIEVE INVOERDER

T 00 32 (0)4 252 71 73
info@abel-falisse.be

Showroom à Awans :
ouvert au public uniquement
sur rendez-vous.



PRENEZ RENDEZ-VOUS
EN LIGNE

DISTRIBUTEUR