

eurodib

STOCK POT COMMERCIAL INDUCTION COOKTOP

SPCI151PH



Key Features

- ✓ High-efficiency induction technology for fast and precise cooking.
- ✓ 3,500W power output for heavy-duty cooking applications.
- ✓ Designed for stock pots, ideal for boiling, simmering, and slow cooking.
- ✓ Compact and space-saving design, perfect for professional kitchens.
- ✓ Durable construction for long-term reliability.
- ✓ Energy-efficient operation, reducing overall power consumption.
- ✓ User-friendly controls for precise temperature adjustments.
- ✓ Safety features including overheating protection and automatic pan detection.

Advantages Over Traditional Stovetops

- ✓ Fast heating and instant response to temperature adjustments.
- ✓ Lower heat loss compared to gas and electric stoves.
- ✓ Safety – no open flames.
- ✓ Easy maintenance – smooth glass-ceramic surface.

The EURODIB **SPCI151PH** is a high-performance commercial stock pot induction cooktop, designed for professional kitchens that require efficiency, precision, and durability.

Operating at 240V, 60Hz, this unit delivers powerful and consistent heating with 3,500W of induction power, ensuring rapid heat-up times and precise temperature control. Its compact and durable design makes it an excellent choice for high-demand professional kitchens that require heavy-duty cooking capabilities.

The **SPCI151PH** is built with durable materials and advanced safety features, making it a reliable and energy-efficient solution for busy commercial kitchens.

Technical Specifications

Model	SPCI151PH
Power Supply	1 phase
Voltage	240V
Frequency	60Hz
Power Output	3,500W
Auto Shutoff Timer	6 hours
Dimensions (W × D × H)	22.44" × 24.8" × 25.39"
Shipping Dimensions (W × D × H)	25.39" × 22.64" × 25.6"
Weight	62.86 lbs
Shipping Weight	68.34 lbs
Glass Type	Schott Glass – Made in Germany
Maximum Allowable Load for Cooktop	176 lbs
Suitable for Induction Pots & Pans	Base Diameter: ø140 - 410 mm (5.5" - 16.1")
Glass Size	15.75" × 15.75"
Warranty	1 year parts & labor



MADE IN CHINA

V.18.03.2025



eurodib

PLAQUE À INDUCTION COMMERCIALE POUR MARMITES

SPCI151PH



Caractéristiques principales

- ✓ Technologie à induction haute efficacité pour une cuisson rapide et précise.
- ✓ Puissance de 3,5000 W adaptée aux besoins de cuisson intensifs.
- ✓ Conçue pour les marmites, idéale pour bouillir, mijoter et cuire lentement.
- ✓ Design compact et peu encombrant, parfait pour les cuisines professionnelles.
- ✓ Construction robuste garantissant une durabilité à long terme.
- ✓ Fonctionnement écoénergétique, réduisant la consommation globale d'électricité.
- ✓ Commandes intuitives pour un réglage précis de la température.
- ✓ Fonctions de sécurité incluant une protection contre la surchauffe et une détection automatique des ustensiles.

Avantages par rapport aux cuisinières traditionnelles

- ✓ Chauffage rapide et réponse instantanée aux réglages de température.
- ✓ Moins de pertes de chaleur comparé aux cuisinières à gaz et électriques.
- ✓ Sécurité accrue – absence de flammes nues.
- ✓ Entretien facile – surface en vitrocéramique lisse.

La plaque à induction commerciale pour marmites EURODIB **SPCI151PH** est un appareil haute performance, conçu pour les cuisines professionnelles exigeant efficacité, précision et durabilité.

Fonctionnant sous 240V, 60Hz, cette unité offre une puissance de chauffe rapide et uniforme grâce à ses 3.5 KW de puissance à induction, garantissant des montées en température instantanées et un contrôle précis. Son design compact et robuste en fait un choix idéal pour les cuisines professionnelles nécessitant des capacités de cuisson intensives.

Le **SPCI151PH** est fabriqué avec des matériaux durables et intègre des fonctionnalités de sécurité avancées, ce qui en fait une solution fiable et écoénergétique pour les cuisines commerciales à forte activité.

Spécifications techniques

Modèle	SPCI151PH
Alimentation	Monophasé
Tension	240V
Fréquence	60Hz
Puissance	3,500 W
Minuterie d'arrêt automatique	6 heures
Dimensions (L x P x H)	22.44" x 24.8" x 25.39"
Dimensions d'expédition (L x P x H)	25.39" x 22.64" x 25.6"
Poids	62.86 lbs
Poids d'expédition	68.34 lbs
Type de verre	Schott Glass – Fabriqué en Allemagne
Charge maximale admissible sur la surface de cuisson	176 lbs
Compatibilité avec les casseroles et poêles à induction	Diamètre du fond : ø140 - 410 mm (5.5" - 16.1")
Taille du verre	15.75" x 15.75"
Garantie	1 an pièces et main-d'œuvre



FABRIQUÉ EN CHINE

V.18.03.2025

