



COMMERCIAL INDUCTION COOKTOP

CCI2351PH



Key Features

- ✓ High-efficiency induction technology for fast and precise cooking.
- ✓ Dual 3.5 kW cooking zones for simultaneous use.
- ✓ 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 CCI2351PH** is a high-performance commercial induction cooktop, designed for professional kitchens that demand efficiency, precision, and durability.

Operating at 240V, 60Hz, this unit delivers powerful and consistent heating with two 3,500W induction zones, ensuring rapid heat-up times and precise temperature control. Its compact design makes it ideal for limited counter space while maintaining high efficiency.

The **CCI2351PH** is built with durable materials and advanced safety features, making it a reliable and energy-efficient solution for busy commercial kitchens.

Technical Specifications

| Model | CCI2351PH |
|------------------------------------|---|
| Power Supply | 1 phase |
| Voltage | 240V |
| Frequency | 60Hz |
| Power Output | 3,500W × 2 |
| Auto Shutoff Timer | 6 hours |
| Dimensions (W × D × H) | 14" × 25.78" × 35.8" |
| Shipping Dimensions (W × D × H) | 18.70" × 31.69" × 11.61" |
| Weight | 54.67 lbs |
| Shipping Weight | 72.31 lbs |
| Glass Type | Schott Glass – Made in Germany |
| Maximum Allowable Load for Cooktop | 176 lbs |
| Suitable for Induction Pots & Pans | Base Diameter: ø140 – 280 mm (5.5" – 11") |
| Glass Size | 14.2" × 15" |
| Warranty | 1 year parts & labor |



MADE IN CHINA

V.18.03.2025



CONTACT US
888-956-6866



VISIT OUR WEBSITE
www.eurodib.com





PLAQUE À INDUCTION COMMERCIALE

CCI2351PH



Caractéristiques principales

- ✓ Technologie à induction haute efficacité pour une cuisson rapide et précise.
- ✓ Deux zones de cuisson de 3,5 kW pour une utilisation simultanée.
- ✓ 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 EURODIB **CCI2351PH** 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 deux zones à induction de 3,500 W, garantissant des montées en température instantanées et un contrôle précis. Son design compact en fait une solution idéale pour les espaces de travail restreints tout en assurant une efficacité optimale.

Le **CCI2351PH** est fabriqué avec des matériaux résistants 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 | CCI2351PH |
|--|---|
| Alimentation | Monophasé |
| Tension | 240V |
| Fréquence | 60Hz |
| Puissance | 3,500 W × 2 |
| Minuterie d'arrêt automatique | 6 heures |
| Dimensions (L × P × H) | 14" × 25.78" × 35.8" |
| Shipping Dimensions (L × P × H) | 18.70" × 31.69" × 11.61" |
| Poids | 54.67 lbs |
| Poids d'expédition | 72.31 lbs |
| Type de verre | Schott Glass – Fabriqué en Allemagne |
| Charge maximale admissible sur la surface de cuisson | 176 lbs |
| Comptabilité avec les casseroles et poêles à induction | Diamètre du fond : ø140 - 280 mm (5.5" - 11") |
| Tailler du verre | 14.2" × 15" |
| Garantie | 1 an pièces et main-d'œuvre |



FABRIQUÉ EN CHINE

V.18.03.2025



CONTACTEZ-NOUS
888-956-6866



VISITEZ NOTRE SITE WEB
www.eurodib.com

