



COMMERCIAL INDUCTION COOKTOP

CCI4351PH



Key Features

- ✓ High-efficiency induction technology for fast and precise cooking.
- ✓ Four 3.5 kW cooking zones for simultaneous multi-tasking.
- ✓ 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 CCI4351PH** is a high-performance commercial induction cooktop, designed for professional kitchens that require efficiency, precision, and durability.

Operating at 240V, 60Hz, this unit delivers powerful and consistent heating with four 3,500W induction zones, ensuring rapid heat-up times and precise temperature control. Its compact yet robust design allows for optimal workspace utilization without compromising efficiency.

The **CCI4351PH** is built with durable materials and advanced safety features, making it a reliable and energy-efficient solution for busy commercial kitchens.

Technical Specifications

Model	CCI4351PH
Power Supply	1 phase
Voltage	240V
Frequency	60Hz
Power Output	3,500 W × 4
Auto Shutoff Timer	6 hours
Dimensions (W × D × H)	31.2" × 27.5" × 12.7"
Shipping Dimensions (W × D × H)	38.79" × 32.48" × 9.65"
Weight	82.23 lbs
Shipping Weight	85.98 lbs
Glass Type	Schott Glass – Made in Germany
Maximum Allowable Load for Cooktop	352 lbs
Suitable for Induction Pots & Pans	Base Diameter: ø140 – 280 mm (5.5" – 11")
Glass Size	14.2" × 15"
Warranty	1 year parts & labor



6-30P



6-30P



Intertek



Intertek

MADE IN CHINA

V.18.03.2025



CONTACT US
888-956-6866



VISIT OUR WEBSITE
www.eurodib.com





PLAQUE À INDUCTION COMMERCIALE

CCI4351PH



Caractéristiques principales

- ✓ Technologie à induction haute efficacité pour une cuisson rapide et précise.
- ✓ Quatre zones de cuisson de 3,5 kW pour une utilisation simultanée.
- ✓ Design compact et peu encombrant, idéal 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 **CCI4351PH** 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 quatre zones à induction de 3,500 W, garantissant des montées en température instantanées et un contrôle précis. Son design compact et robuste permet une utilisation optimale de l'espace de travail sans compromettre l'efficacité.

Le **CCI4351PH** 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	CCI4351PH
Alimentation	Monophasé
Tension	240V
Fréquence	60Hz
Puissance	3,500 W × 4
Minuterie d'arrêt automatique	6 heures
Dimensions (L × P × H)	31.2" × 27.5" × 12.7"
Dimensions d'expédition (L × P × H)	38.79" × 32.48" × 9.65"
Poids	82.23 lbs
Poids d'expédition	85.98 lbs
Type de verre	Schott Glass – Fabriqué en Allemagne
Charge maximale admissible sur la surface de cuisson	352 lbs
Compatibilité avec les casseroles et poêles à induction	Diamètre du fond : ø140 – 280 mm (5.5" – 11")
Taille du verre	14.2" × 15"
Garantie	1 an pièces et main-d'œuvre



6-30P



6-30P



Intertek



Intertek

FABRIQUÉ EN CHINE

V.18.03.2025



CONTACTEZ-NOUS
888-956-6866



VISITEZ NOTRE SITE WEB
www.eurodib.com

