



# COMMERCIAL FREESTANDING INDUCTION COOKTOP

## FCIHD235D3PH



The EURODIB **FCIHD235D3PH** is a high-performance commercial freestanding induction cooktop, designed for professional kitchens that require efficiency, precision, and durability.

Operating at 208V, 60Hz, this unit delivers powerful and consistent heating with two 3,500W induction zones, ensuring rapid heat-up times and precise temperature control. Its freestanding design provides enhanced flexibility, making it an excellent choice for high-demand professional kitchens.

The **FCIHD235D3PH** is built with durable materials and advanced safety features, making it a reliable and energy-efficient solution for busy commercial kitchens.

### Technical Specifications

Model	FCIHD235D3PH
Power Supply	3 phase
Voltage	208V
Frequency	60Hz
Power Output	3,500 W × 2
Auto Shutoff Timer	6 hours
Dimensions (W × D × H)	15.7" × 27.6" × 35.8"
Shipping Dimensions (W × D × H)	16.34" × 28.15" × 34.45"
Weight	163.14 lbs
Shipping Weight	196.21 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	12.6" × 22"
Warranty	1 year parts & labor

### Key Features

- ✓ High-efficiency induction technology for fast and precise cooking.
- ✓ Dual 3,500W cooking zones for simultaneous use.
- ✓ Freestanding design for enhanced flexibility in 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.



L-15-30P



Intertek



Intertek

MADE IN CHINA

V.18.03.2025



CONTACT US  
888-956-6866



VISIT OUR WEBSITE  
[www.eurodib.com](http://www.eurodib.com)





# PLAQUE À INDUCTION COMMERCIALE SUR PIED

## FCIHD235D3PH



La plaque à induction commerciale sur pied EURODIB **FCIHD235D3PH** est un appareil haute performance, conçu pour les cuisines professionnelles exigeant efficacité, précision et durabilité.

Fonctionnant sous 208V, 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 sur pied offre une flexibilité accrue, en faisant un choix idéal pour les cuisines professionnelles à forte demande.

Le **FCIHD235D3PH** 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	FCIHD235D3PH
Alimentation	Triphasé
Tension	208V
Fréquence	60Hz
Puissance	3,500 W × 2
Minuterie d'arrêt automatique	6 heures
Dimensions (L × P × H)	15.7" × 27.6" × 35.8"
Dimensions d'expédition (L × P × H)	16.34" × 28.15" × 34.45"
Poids	163.14 lbs
Poids d'expédition	196.21 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 – 280 mm (5.5" – 11")
Taille du verre	12.6" × 22"
Garantie	1 an pièces et main-d'œuvre

### Caractéristiques principales

- ✓ Technologie à induction haute efficacité pour une cuisson rapide et précise.
- ✓ Deux zones de cuisson de 3 500 W pour une utilisation simultanée.
- ✓ Conception autonome pour une flexibilité accrue dans les cuisines professionnelles.
- ✓ Construction durable pour une fiabilité à long terme.
- ✓ Fonctionnement économique en énergie, réduisant la consommation électrique globale.
- ✓ Commandes intuitives pour un réglage précis de la température.
- ✓ Fonctions de sécurité, notamment protection contre la surchauffe et détection automatique des casseroles.

### 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.



L-15-30P



Intertek



Intertek

FABRIQUÉ EN CHINE

V.18.03.2025



CONTACTEZ-NOUS  
888-956-6866



VISITEZ NOTRE SITE WEB  
[www.eurodib.com](http://www.eurodib.com)

