

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Plaque à induction 2500 watt, touches tactiles

Caractéristiques techniques

Monophasé 230/1N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 2.5

Dimensions L x P X H en mm : 280x360xh105

Poids en KG : 4

Description	Caractéristiques
Plaque à induction 2500 watt, touches sensibles - Plaque de 4 mm, surface utile 280x280 mm - Inducteur de 180 mm - Régulation sur 34 positions de 50W - 2500W (par 50W entre 50W et 900W et par 100W entre 1000W et 2500W), minuterie de 0-99 minutes. - Température réglable de 30°C à 250°C (par 5°C). - Plaque en vitrocéramique noire, haute température, 100% étanche - Châssis en acier inox. - Commandes par touches sensibles, avec affichage digital, composé de: Interrupteur On/Off., sélecteur de puissance ou de température, minuterie, fonction "MAX" - Equipé d'un ventilateur de refroidissement. - Filtre lavable, livré de série. - Important: Ces appareils acceptent la plupart des récipients en tôle émaillée, fonte ou inox, ainsi que les casseroles avec le sigle "induction". - Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur. PLUS: - Conception plus robuste, - Mise en place d'un nouveau générateur à induction 5000h, - Clavier à touches sensibles, - Augmentation de la hauteur du produit. AVANTAGE: Un peu de technique! La chaleur est produite par un champ magnétique directement à	Puissance (kW) 2,5 Référence constructeur IND-25/DH Hauteur (mm) 105 Installation A poser Profondeur (mm) 360 Largeur (mm) 360 Températures 30° c - 250° c Type de branchement Monophasé Puissance totale (kW) 2,5 Longueur 280 Dimensions extérieures 280 x 360 x 105 voltage 230/1N 50-60Hz Garantie constructeur 1 an incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>l'intérieur du récipient, ce champs est créé électroniquement, il n'y a pas d'élément chauffant, ce qui lui confère une grande sécurité. La cuisson s'effectue pratiquement sans aucune perte de chaleur; elle est la technologie la plus économique, le retrait du récipient suffit à stopper la cuisson.</p> <p>Trois phénomènes physiques sont donc successivement mis en jeu:</p> <ul style="list-style-type: none">- Le transfert d'énergie de l'inducteur au récipient par voie électromagnétique.- La transformation de l'énergie électrique en chaleur dans le récipient par effet Joule.- La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique. <p>C'est une technologie propre et écologique qui est de loin la plus performante et efficace.</p> <ul style="list-style-type: none">- Surface utile 280x280 mm. - Inducteur de 180 mm. - Régulation sur 34 positions de 50/100 W - 2500W, minuterie de 0-99 minutes.- Température réglable de 30°C à 250°C (par 5°C). <p>Autres informations</p> <p>Monophasé 230/1N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 2.5 Dimensions L x P X H en mm : 280x360xh105 Poids en KG : 4</p>	