

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Plaque à induction - Ø26 cm - 3500W****Maxima**

Description	Caractéristiques
Cuisiner rapidement et en toute sécurité devient beaucoup plus facile grâce à cette puissante plaque à induction de Maxima. Grâce à sa grande surface de cuisson de 26 cm de diamètre et à ses réglages de puissance ajustables, vous pouvez préparer des sauces, des soupes, des plats de viande et des sautés avec précision. Son design compact et de table en fait un appareil idéal pour les cuisines professionnelles où la flexibilité et la rapidité sont essentielles. Une cuisson efficace grâce à une technologie à induction puissante Cette plaque à induction offre une plage de puissance allant de 500 W à 3 500 W, avec des paliers de 500-800-1 000-1 300-1 500-1 800-2 000-2 300-2 500-2 700-2 900-3 100-3 500, ce qui vous permet de chauffer rapidement vos plats tout en conservant un contrôle total sur le processus de cuisson. La température peut être réglée entre 60 °C et 240 °C, par paliers de 20 °C, ce qui convient aussi bien à la cuisson à feu doux qu'à la friture ou à l'ébullition. Comme l'induction chauffe directement la poêle, les pertes de chaleur sont moindres et la surface de cuisson reste plus froide, garantissant ainsi des conditions de travail plus sûres. Facile à utiliser dans les cuisines professionnelles très animées Le panneau de commande intuitif rend cette plaque à induction	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
très simple d'utilisation. Vous pouvez facilement régler la puissance, la température et la minuterie à l'aide des touches tactiles. La minuterie peut être réglée de 5 à 180 minutes, par paliers de 5, ce qui aide le personnel de cuisine à travailler plus efficacement pendant les périodes de forte affluence. Pour plus de sécurité, la plaque à induction s'éteint automatiquement au bout de deux heures d'inactivité. Ses dimensions compactes en font également l'outil idéal pour les cuisines mobiles, les buffets ou pour augmenter la capacité de cuisson pendant les heures de pointe. Durable et facile d'entretien La surface lisse en verre est facile à nettoyer après utilisation. Il suffit d'essuyer la plaque avec un chiffon humide et un détergent doux une fois qu'elle a refroidi. La plaque à induction est également équipée d'une protection contre la surchauffe et d'un ventilateur de refroidissement qui contribuent à prolonger la durée de vie de l'appareil. Les ustensiles de cuisine adaptés comprennent les casseroles en acier, en fonte et en inox dotées d'un fond plat. Optez pour cette plaque à induction professionnelle de Maxima et profitez d'une cuisson rapide, sûre et économe en énergie dans n'importe quelle cuisine professionnelle. Caractéristiques • Plaque à induction professionnelle avec surface de cuisson de Ø26 cm • Puissance réglable de 500 W à 3 500 W • Plage de température de 60 °C à 240 °C • Fonction minuterie de 1 à 180 minutes • Arrêt automatique après deux heures d'inactivité Caractéristiques techniques • Poids net : 5,5 kg • Dimensions de l'appareil : L 35,5 x P 41 x H 10 cm • Dimensions de la surface en verre : L 30 x P 30 cm • Surface de cuisson : Ø 26 cm • 230 V / 50 Hz / monophasé 3 500 W	