

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Plaque chauffante à induction - max. 100°C - 34 x 26 cm - encastrable - 1000W****Maxima**

Description	Caractéristiques		
Gardez vos plats au chaud et prêts à être servis grâce à ce plateau chauffant à induction professionnel de la marque Maxima. Son design compact et encastrable s'intègre parfaitement aux plans de travail, tandis que les réglages de température ajustables garantissent que les sauces, les soupes et les plats préparés restent à la température de service idéale tout au long des heures de pointe. Un réchauffage efficace pour les cuisines professionnelles Ce plateau chauffant à induction est conçu pour un usage professionnel dans les restaurants, hôtels, cafés et cuisines de traiteurs. Le puissant système à induction de 1 000 W assure une répartition efficace et homogène de la chaleur pour les ustensiles de cuisine compatibles avec l'induction. Grâce à des réglages de température allant de 40 °C à 100 °C, vous pouvez facilement maintenir les plats au chaud sans les surcuire. La température peut être réglée par paliers de 5 °C. Conception encastrable et utilisation conviviale L'installation encastrable crée un espace de travail épuré et moderne qui s'intègre parfaitement aux buffets, cuisines ouvertes et plans de préparation. Les commandes tactiles faciles à utiliser permettent de régler rapidement la température pendant le service.	<table><tr><td>DIRECT USINE</td><td>Non</td></tr></table> Garantie 1 an sur les pièces incluse	DIRECT USINE	Non
DIRECT USINE	Non		

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Une protection intégrée contre la surchauffe éteint automatiquement l'appareil si la température devient trop élevée, contribuant ainsi à maintenir des conditions de travail sûres dans les cuisines très animées. Facile à nettoyer et à entretenir La plaque chauffante en verre lisse s'essuie facilement après utilisation. Grâce au système de ventilation intégré, l'appareil reste froid et fonctionne de manière fiable pendant de longues heures de travail. Pour un résultat optimal, nettoyez régulièrement la surface avec un chiffon humide et veillez à ce que les ouvertures de ventilation restent exemptes de poussière et de débris. Maintenez vos sauces, soupes et plats dressés à la température de service idéale grâce à ce plateau chauffant à induction encastrable, la solution idéale pour les buffets, les cuisines à passage et les installations de restauration professionnelle. Caractéristiques • Plateau chauffant à induction professionnel pour encastrement • Réglage de la température de 40 °C à 100 °C • Convient aux ustensiles de cuisine à fond plat • Plaque chauffante en verre résistante avec commandes tactiles • Équipé d'une protection contre la surchauffe Caractéristiques techniques • Poids net : 5,4 kg • Dimensions de l'appareil : L 49 x P 34,5 x H 6,5 cm • Dimensions de la surface en verre : L 45,5 x P 31 cm • Surface de cuisson : L 34 x P 26 cm • 230 V / 50 Hz / monophasé 1 000 W Comprend Bande d'étanchéité de montage	