

**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 - Ø33cm - 500W**
**Maxima**


| Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Caractéristiques                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <p>Garder les plats au chaud pendant les heures de pointe est un jeu d'enfant grâce à ce plateau chauffant à induction compact de Maxima. Son design épuré, ses commandes simples et ses réglages de température précis en font une solution pratique pour les buffets, les entreprises de traiteur et les restaurants. Grâce à la technologie à induction, la chaleur est transmise directement aux récipients, pour un réchauffage efficace et fiable.</p> <p><b>Maintenez vos plats à la température idéale</b></p> <p>Ce plateau chauffant à induction est spécialement conçu pour maintenir les plats au chaud sans les cuire excessivement. Vous pouvez facilement régler la température entre 60 °C et 100 °C par paliers de 5 °C à l'aide des commandes tactiles. Il fonctionne avec des ustensiles de cuisine compatibles avec l'induction, tels que les casseroles en acier inoxydable, en fonte et émaillées à fond plat. Il est donc idéal pour les sauces, les soupes, les plats de buffet et les assiettes dressées.</p> <p><b>Conception compacte et économe en énergie</b></p> <p>Ce plateau chauffant présente un design de table compact qui s'intègre parfaitement dans n'importe quelle cuisine professionnelle ou installation de buffet. La technologie à induction assure un transfert de chaleur efficace directement vers la casserole, réduisant ainsi les pertes de chaleur inutiles. Le plateau intègre également des fonctions de sécurité telles qu'une protection contre</p> | <p>DIRECT USINE Non</p> <p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p> |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Caractéristiques |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <p>la surchauffe et un arrêt automatique après quatre heures d'inactivité. Il est même possible de relier plusieurs unités entre elles pour couvrir des zones de service plus étendues.</p> <p><b>Facile à nettoyer et à entretenir</b></p> <p>Sa surface lisse se nettoie facilement après utilisation à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux. Les ouvertures de ventilation peuvent être nettoyées à l'aide d'un aspirateur pour éliminer la poussière et la saleté. Grâce à sa construction robuste et à son entretien simple, ce plateau chauffant à induction est adapté à une utilisation professionnelle quotidienne dans les cuisines très fréquentées et les environnements de restauration.</p> <p>Profitez d'un réchauffage fiable des aliments et gardez chaque plat prêt à être servi grâce à ce plateau chauffant à induction efficace, idéal pour les cuisines professionnelles, les buffets et les environnements de restauration où le maintien d'une température constante est essentiel.</p> <p>Caractéristiques</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Plage de température de 60 °C à 100 °C</li><li>• Convient aux récipients d'un diamètre de 33 cm</li><li>• Modèle de table compact avec commandes tactiles</li><li>• Arrêt automatique au bout de quatre heures</li></ul> <p>Caractéristiques techniques</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Poids net : 7,6 kg</li><li>• Dimensions de l'appareil : L 40 x P 40 x H 9,5 cm</li><li>• Dimensions de la surface vitrée : L 39 x P 39 cm</li><li>• Surface de cuisson : Ø 33 cm</li><li>• 230 V / 50 Hz / monophasé 500 W</li></ul> <p>Comprend</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Câble de raccordement</li></ul> |                  |