

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Plaque à induction 700 – 2 brûleurs – 7000W****Maxima**

Description	Caractéristiques
Vitesse, contrôle et efficacité sont réunis dans cette plaque à induction Maxima à deux brûleurs. Conçue pour un usage professionnel, elle offre des performances puissantes tout en limitant la consommation d'énergie. Grâce à sa profondeur de 70 cm et à ses pieds réglables, cet appareil s'intègre parfaitement dans la gamme de cuisson Maxima 700 Induction, garantissant un agencement stable, uniforme et professionnel de la cuisine. Fonctionnement simple et précis Placez les ustensiles de cuisson à induction appropriés sur les zones de cuisson et branchez correctement l'appareil. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les boutons de commande sont en position ON/OFF. Tournez les boutons dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la puissance et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la réduire. Le bouton de commande gauche commande la zone 1 (à l'arrière) avec des niveaux de puissance allant de 800W à 3 500W. Le bouton de commande droit commande la zone 2 (à l'avant) avec des niveaux de puissance de 800 W à 5 000 W, ce qui permet un contrôle flexible et précis de la cuisson. Distribution intelligente de la puissance pour les cuisines professionnelles Cette plaque à induction délivre une puissance totale maximale de 7 000 W. La zone 2 est dotée d'une fonction de partage de la puissance. La zone 2 dispose d'une fonction de partage de la	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
puissance. Lorsque les deux zones fonctionnent à 3 500 W, la zone 2 peut augmenter sa puissance à 5 000 W tandis que la zone 1 réduit automatiquement sa puissance à 2 000 W. Cette fonction garantit des performances stables sans surcharger le four. Cela garantit des performances stables sans surcharger le système électrique. La technologie de l'induction chauffe directement la casserole, ce qui se traduit par des temps de cuisson plus rapides, une plus grande efficacité et un environnement de travail plus sûr. La profondeur de 70 cm permet une intégration parfaite dans la gamme de cuisson à induction Maxima 700, tandis que les pieds réglables garantissent un alignement parfait sur n'importe quel plan de travail. Nettoyage facile et fonctionnement sûr Après la cuisson, tournez les deux boutons de commande en position OFF. Le ventilateur intégré continue de fonctionner pendant une minute pour refroidir l'appareil en toute sécurité. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Nettoyez la surface après chaque utilisation pour éviter les taches et la décoloration. N'utilisez pas de brosses abrasives, de poudre à polir, de benzène ou de diluant. Veuillez noter que les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Les filtres du ventilateur, situés en bas de l'appareil, sont faciles à retirer et à nettoyer. Choisissez cette table de cuisson à induction Maxima 700 avec deux brûleurs lorsque vous avez besoin d'une puissance élevée, de zones de cuisson flexibles et d'une intégration parfaite dans une ligne de cuisson de 70 cm. Caractéristiques • Deux zones de cuisson à induction indépendantes • Boutons de commande analogiques pour un réglage précis de la puissance • Fonction de partage de la puissance avec une puissance totale de 7,0 kW • Compatible avec la cuisinière à induction Maxima 700 (profondeur de 70 cm) • Pieds réglables pour une installation stable Caractéristiques du produit	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
• Poids net : 16,5 kg • Dimensions du brûleur : 14-24cm • Dimensions de l'appareil : L41 x P70 x H14.5cm • Puissance du brûleur : 1 x 3,5 + 1 x 5,0kW • Puissance : 400V / 50Hz / 3 Phase 7000W A l'exclusion de • Bouchon	