

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cuisinière électrique, 2 foyers à induction -top-

Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 400x700(730)xh250/320

Poids en Kg : 38

Puissance électrique en Kw/h : 7

Type de branchement : Triphasé 400/3 50-60Hz

Description	Caractéristiques
Cuisinière électrique, 2 foyers à induction -top- 2 foyers Ø 220 mm indépendants (2x 3,5 kW). Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304. Cheminée arrière en acier inox AISI 304. Plan de cuisson, étanchéité à l'eau "IPX4". Plaque en vitrocéramique (6 mm), avec en dessous 4 inducteurs indépendants. Régulateur d'énergie à 6 positions (chaque foyer), avec lampe témoin, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. Principe de l'INDUCTION: La chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient, ce champ 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. Trois phénomènes physiques sont donc successivement mis en jeu: A) Le transfert d'énergie de l'inducteur au récipient par voie électromagnétique. B) La transformation de l'énergie électrique en chaleur dans le récipient par effet Joule. C) La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique. NB acceptent tous récipients en tôle émaillée, fonte ou inox, munis du sigle "INDUCTION". ADVANTAGE : Technologie écologique et de loin la plus performante 50% d'économie en consommation énergétique. 25 % plus rapide que le gaz (0 à 100°C en 10 secondes).	Référence constructeur E7/2ID4T-LIQ
	Dimensions extérieures (en mm) 400 x 700(730) x 250/320
	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
Aucune émission de chaleur, aucun risque de brûlures, surface de cuisson froide. 90 % de l'énergie utilisée, restituée en puissance réelle Facilité d'entretien. PLUS : Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD" 2 foyers Ø 220 mm indépendants (2x 3,5 kW). <u>Autres informations</u> Dimensions en L x P x H en mm : 400x700(730)xh250/320 Poids en Kg : 38 Puissance électrique en Kw/h : 7 Type de branchement : Triphasé 400/3 50-60Hz	