

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-


Description	Caractéristiques						
<ul style="list-style-type: none"> • 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, étanchéité à l'eau "IPX5". • Cheminée arrière en acier inox AISI 304. • 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 ; c'est la technologie la plus économique, le retrait du récipient suffit à stopper la cuisson. Trois phénomènes physiques sont donc successivement mis en jeu : 	<table> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E7/2ID4T-N</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>400 x 700 x 250/320</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	E7/2ID4T-N	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700 x 250/320	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	E7/2ID4T-N						
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700 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
<p>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.</p> <p>NB : accepte tous récipients en tôle émaillée, fonte ou inox, munis du sigle "INDUCTION".</p> <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none">• 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).• Aucune émission de chaleur, aucun risque de brûlures, surface de cuisson froide.• 90 % de l'énergie utilisée, restituée en puissance réelle.• Facilité d'entretien. <p>PLUS :</p> <p>Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 mm, 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".</p> <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 400-Profondeur en mm : 700-Hauteur en mm : 250/320-Poids en KG : 38-Puissance électrique : 7-Voltage : 400/3 50-60Hz	