

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cuisinière électrique, 4 foyers a induction -Top-

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 700 x 700(730) x 250/320

Poids en Kg : 61

Puissance électrique en Kw/h : 14

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

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • 4 foyers Ø 220 mm indépendants (4x 3,5 kW). <ul style="list-style-type: none"> ◦ 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 a 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 champs 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". 	Référence constructeur E7/4ID7T-N
	Nombre de foyers 4
	Températures NC
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 14
	Configuration a poser
	Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm
	Dimensions extérieures (en mm) 700 x 700(730) x 250/320
	voltage 400/3 50-60Hz
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Restapro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<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 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"</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 700 x 700(730) x 250/320 Poids en Kg : 61 Puissance électrique en Kw/h : 14 Type de branchement : Triphasé 400/3 50-60Hz</p>	