

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Wok induction, sur armoire ouverte

Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 400x700(730)xh850/920

Poids en Kg : 50

Puissance électrique en Kw/h : 5

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

Description	Caractéristiques																
<ul style="list-style-type: none"> • 1 foyers Ø 300 mm. <ul style="list-style-type: none"> ◦ Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. ◦ Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5". ◦ Plan de cuisson, étanchéité à l'eau "IPX4". ◦ Plaque en vitrocéramique (6 mm), avec en dessous 1 inducteur. ◦ Régulateur d'énergie a 6 positions (chaque foyer), avec lampe témoin, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. <p>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:</p> <p>A) Le transfert d'énergie de l'inducteur au récipient par voie électromagnétique.</p> <p>B) La transformation de l'énergie électrique en chaleur dans le récipient par effet Joule.</p> <p>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"</p>	<table border="1"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E7/WIDA4-N</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>NC</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>400 x 700(730) x 850/920</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td>Diamètre (mm)</td> <td>300</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Poids (en kg)	50	Référence constructeur	E7/WIDA4-N	Températures	NC	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	5	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700(730) x 850/920	voltage	400/3 50-60Hz	Diamètre (mm)	300
Poids (en kg)	50																
Référence constructeur	E7/WIDA4-N																
Températures	NC																
Type de branchement	Triphasé																
Puissance totale (kW)	5																
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700(730) x 850/920																
voltage	400/3 50-60Hz																
Diamètre (mm)	300																

Restaupro.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 : 400x700(730)xh850/920 Poids en Kg : 50 Puissance électrique en Kw/h : 5 Type de branchement : Triphasé 400/3 50-60Hz</p>	