

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


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. 	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E7/WIDA4-N</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/920</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>700(730)</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>700(730)</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>sur placard neutre</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>400 x 700(730) x 850/920</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3 50-60Hz</td> </tr> </table>	Référence constructeur	E7/WIDA4-N	Hauteur (mm)	850/920	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	5	Configuration	sur placard neutre	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Longueur	400	Dimensions extérieures	400 x 700(730) x 850/920	voltage	400/3 50-60Hz
Référence constructeur	E7/WIDA4-N																						
Hauteur (mm)	850/920																						
Profondeur (mm)	700(730)																						
Largeur (mm)	700(730)																						
Type de branchement	Triphasé																						
Puissance totale (kW)	5																						
Configuration	sur placard neutre																						
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																						
Longueur	400																						
Dimensions extérieures	400 x 700(730) x 850/920																						
voltage	400/3 50-60Hz																						
<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>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>																						
<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. 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</p>																							

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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 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><u>Autres informations</u></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>	