

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Fourneaux électriques 2 foyers à induction, armoire ouverte



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 400 x 900 x 850/920

Poids en Kg : 58

Puissance électrique en Kw/h : 10

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

Description	Caractéristiques																										
<ul style="list-style-type: none"> • 2 plaques indépendantes (2x 5 kW). • Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm). • Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. • Top étanche (20/10 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 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: <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Puissance (kW)</td> <td>2x 5</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E9/2IDA4-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/920</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>sur placard neutre</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>900 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>400 x 900 x 850/920</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3 50-60Hz</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Puissance (kW)	2x 5	Référence constructeur	E9/2IDA4-N	Nombre de foyers	2	Hauteur (mm)	850/920	Profondeur (mm)	900	Largeur (mm)	900	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	10	Configuration	sur placard neutre	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Longueur	400	Dimensions extérieures	400 x 900 x 850/920	voltage	400/3 50-60Hz
Puissance (kW)	2x 5																										
Référence constructeur	E9/2IDA4-N																										
Nombre de foyers	2																										
Hauteur (mm)	850/920																										
Profondeur (mm)	900																										
Largeur (mm)	900																										
Type de branchement	Triphasé																										
Puissance totale (kW)	10																										
Configuration	sur placard neutre																										
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																										
Longueur	400																										
Dimensions extérieures	400 x 900 x 850/920																										
voltage	400/3 50-60Hz																										

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>NB acceptent 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>L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 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 : 400 x 900 x 850/920 Poids en Kg : 58 Puissance électrique en Kw/h : 10 Type de branchement : Triphasé 400/3 50-60Hz</p>	