

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



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, "Top embouti", vérins inférieures réglables Plan de cuisson, étanchéité à l'eau "IPX4". Plaque en vitrocéramique (6 mm), avec en dessous 4 inducteurs indépendants Régulateur d'énergie à 6 positions (chaque foyer), avec lampe témoin. 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; 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 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">E99/2IDA1-N-SH/R</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">400 x 900 x H850/920</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	E99/2IDA1-N-SH/R	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 900 x H850/920	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	E99/2IDA1-N-SH/R						
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 900 x H850/920						
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>conduction thermique. 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>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 400-Profondeur en mm : 900-Hauteur en mm : H850/920-Puissance électrique : 10-Voltage : 400/3N 50-60Hz	