Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Plaque à induction 2500 watt, touches tactiles

Caractéristiques techniques
Monophasé 230/1N 50-60Hz
Puissance Electrique en Kw : 2.5
Dimensions L x P X H en mm : 280x360xh105
Poids en KG : 4

Description

Plaque à induction 2500 watt, touches sensitives
- Plaque de 4 mm, surface utile 280x280 mm
- Inducteur de 180 mm
- Régulation sur 34 positions de 50W - 2500W (par 50W entre 50W et 900W et par 100W entre 1000W et 2500W), minuterie de 0-99 minutes.
- Température réglable de 30°C à 250°C (par 5°C).
- Plaque en vitrocéramique noire, haute température,100% étanche
- Châssis en acier inox.
- Commandes par touches sensitives, avec affichage digital, composé de: Interrupteur On/Off., sélecteur de puissance ou de température, minuterie, fonction "MAX"
- Equipé d'un ventilateur de refroidissement.
- Filtre lavable, livré de série.
- Important: Ces appareils acceptent la plupart des récipients en tôle émaillée, fonte ou inox, ainsi que les casseroles avec le sigle "induction".
- Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur.

PLUS:
- Conception plus robuste,
- Mise en place d'un nouveau générateur à induction 5000h,
- Clavier à touches sensitives,
- Augmentation de la hauteur du produit.

ADVANTAGE:
Un peu de technique!
La chaleur est produite par un champ magnétique directement à

Caractéristiques

Référence constructeur	IND-25/DH
Installation	A poser
Températures	30° c - 250° c
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	2,5
Dimensions extérieures (en mm)	280 x 360 x 105
voltage	230/1N 50-60Hz

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
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: - Le transfert d'énergie de l'inducteur au récipient par voie électromagnétique. - La transformation de l'énergie électrique en chaleur dans le récipient par effet Joule. - La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique. C'est une technologie propre et écologique qui est de loin la plus performante et efficace. - Surface utile 280x280 mm. - Inducteur de 180 mm. - Régulation sur 34 positions de 50/100 W - 2500W, minuterie de 0-99 minutes. - Température réglable de 30°C à 250°C (par 5°C). **Autres informations** Monophasé 230/1N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 2.5 Dimensions L x P X H en mm : 280x360xh105 Poids en KG : 4	