



Page catalogue : 83

## Cuisinière électrique, 2 foyers à induction -Top-

E7/2ID4T

Cuisinières

### Descriptions

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| mm (L x P x H)           | 400 x 700(730) x 250/320 |
| kW                       | 7                        |
| Poids Brut (kg)          | 38 kg                    |
| Voltage                  | 400/3 50-60Hz            |
| Volume (m <sup>3</sup> ) | 0.2 m <sup>3</sup>       |

### Détails du produit

- 2 foyers Ø 220 mm indépendants (2x 3,5 kW).
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables
- Top étanche (15/10 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: 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 émaillée, fonte ou inox, munis du sigle "INDUCTION".

## Les +

---

### ADVANTAGE :

- 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.

### PLUS :

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+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"