

PROMO**BEST CHOICE**

Plaque à induction 3500 watt, touches sensibles

IND-35/DH

Versions de table

Descriptions

mm (L x P x H)	280 x 360 x 105
kW	3.5
Poids Brut (kg)	5 kg
Voltage	230/1N 50-60Hz
Volume (m ³)	0.03 m ³

Page catalogue : 251

Page promo : 26

Détails du produit

- Plaque de 4 mm, surface utile 280x280 mm
- Inducteur de 210 mm,
- Régulation sur 44 positions de 50 W. - 3500 W.(par 50W entre 50W et 900W et par 100W entre 1000W et 3500W), minuterie de 0-99 minutes.
- Température réglable de 30 à 250°C par 5°C.
- Plaque en vitrocéramique noire, haute température,100% étanche
- Châssis en acier inox.
- Commandes par touches sensibles, 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 normes (CE) en vigueur.

Les +

- Conception plus robuste,

- Mise en place d'un nouveau générateur à induction 5000h,
- Clavier à touches sensibles,
- Augmentation de la hauteur du produit.

ADVANTAGE:

Un peu de technique!

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:

- 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.