

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Plaque à induction 2 foyers 2x 1750 watt , touches tactiles**

**Caractéristiques techniques**

Monophasé 230/1N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 3.5

Dimensions L x P X H en mm : 560x360xh105

Poids en KG : 8

Description	Caractéristiques
Plaque à induction 2 foyers 2x 1750 watt , touches sensibles - Plaque de 4 mm, surface utile 560x280 mm - 2 inducteurs de 180mm, - Régulation sur 30 positions de 50 W. - 1750 W. chaque foyer (par 50W entre 50W et 1750W), 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 normatives (CE) en vigueur. PLUS: - Conception plus robuste, - Mise en place d'un nouveau générateur à induction 5000h, - Clavier à touches sensibles, - Augmentation de la hauteur du produit. AVANTAGE: Un peu de technique! La chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient, ce champs est créé électroniquement, il	Puissance (kW) 3,5 Référence constructeur IND-2F35/DH Hauteur (mm) 105 Installation A poser Profondeur (mm) 360 Largeur (mm) 360 Températures 30° c - 250° c Type de branchement Monophasé Puissance totale (kW) 3,5 Longueur 560 Dimensions extérieures 560 x 360 x 105 voltage 230/1N 50-60Hz <b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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.</p> <p>Trois phénomènes physiques sont donc successivement mis en jeu:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le transfert d'énergie de l'inducteur au récipient par voie électromagnétique.</li><li>- La transformation de l'énergie électrique en chaleur dans le récipient par effet Joule.</li><li>- La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique.</li></ul> <p>C'est une technologie propre et écologique qui est de loin la plus performante et efficace.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Surface utile 560x280 mm. - 2 inducteurs de 180mm. - Régulation sur 30 positions de 50 W - 1750 W chaque foyer - New: fonction de maintien au chaud T° +70°C (acceptant des récipients GN, spécial induction).</li></ul> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Monophasé 230/1N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 3.5 Dimensions L x P X H en mm : 560x360xh105 Poids en KG : 8</p>	