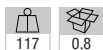



CONVECTION OVEN GN 1/1

E7/4SPFV7
4 292,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 12,6 400-230/3N 50-60Hz

FR Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, sur four convection GN 1/1

- 4 plaques 300x300 mm, indépendantes (4x 2,5 kW).
- Four à convection, électrique (2,6 kW), GN 1/1 dimensions 560x370xh320 mm.


NL Elektrisch fornuis 4 verlaagde platen, op convection oven GN 1/1

- 4 platen 300x300 mm, onafhankelijk (4x 2,5 kW).
- Elektrische convection oven (2,6 kW) GN 1/1, afmetingen 560x370xh320 mm.

DE Elektro-Herd mit 4 flachen Platten auf Konvektionsofen GN 1/1

- 4 Platten 300x300mm, unabhängig (4x2.5kW).
- Konvektionsofen, elektrisch (2,6 kW), GN 1/1 Abmessungen 560x370xh320 mm.

FR Wok induction

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque en vitrocéramique (6 mm), avec en dessous 1 inducteur. Régulateur d'énergie a 6 positions (chaque foyer).
- Principe de l'INDUCTION: La chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient, il n'y a pas d'élément chauffant. Trois phénomènes physiques: A) Le transfert d'énergie au récipient par voie électromagnétique. B) La transformation de l'énergie en chaleur dans le récipient par effet Joule. C) La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique.


NL Inductie Wok

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, regelbare poten in R.V.S.
- Top waterdicht (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Vitrokeramische inductieplaat (6 mm), met onderaan 1 inductor. Energieregelaar tot 6 standen (elke kookzone).
- INDUCTIEprincipe: Warmte wordt rechtstreeks door een magnetisch veld binnen de container geproduceerd, er is geen verwarmingselement. Drie fysische verschijnselen: A) De overdracht van energie van de inductor naar de container is elektromagnetisch. B) De omzetting van elektrische energie in warmte in de houder door Joule effect. C) De warmteoverdracht van het voedingsreceptieënt door thermische geleiding.

DE Induktions-Wok

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Wasserdichte Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Glaskeramikplatte (6 mm), darunter 1 Induktor.
- Energieregler mit 6 Positionen (je Kochfeld).
- INDUKTIONsprinzip: Die Wärme wird durch ein magnetisches Feld im Inneren des Appatrates erzeugt, es ist kein Heizelement nötig, hierdurch ist es sehr sicher. 3 Bereiche sind hiervon betroffen: A) die Energieübertragung vom Induktor zum Kochgeschirr ist elektromagnetisch. B)Die Umwandlung von elektrischer Energie in Wärme durch den Joule Effekt. C) Die Übertragung von Wärme aus dem Behälter zu dem Nahrungsmittel durch Wärmeleitung.


TOP 15/10
INDUCTION WOK

E7/WIDA4
7 053,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kW : 5 400/3 50-60Hz

FR Wok induction, sur armoire ouverte

- 1 foyers Ø 300 mm.


NL Inductie wok, op open kast

- 1 zone Ø 300 mm.


DE Induktions-Wok induction, auf offenem Unterbau

- 1 Kochzone Ø 300 mm.

