

FR Cuisinières électriques induction

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins inférieurs réglables.
- Top étanche (15/10 mm) 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 à 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 Elektrische inductiekookplaat

- Uitvoering n R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven in hoogte.
- Top waterdicht (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Kookoppervlakte, waterdichtheid "IPX4".
- Vitrokeramische inductieplaat (6 mm), met onderaan 4 onafhankelijke inductors.
- Energieregelaar tot 6 standen (elke kookzone).
- INDUCTIONprincipe: 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 voedingsreceptiënt door thermische geleiding.

DE elektrisches Induktionskochfeld

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, höhenverstellbare FüÙe.
- Wasserdichte Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Kochoberfläche Wasserdichtheitsgrad "IPX4".
- Ceran-Induktionsplatte (6 mm), mit 4 Induktoren.
- Leistungseinstellung mit 6 Stufen(jede Kochzone).
- INDUKTIONSprinzip: Die Wärme wird durch ein magnetisches Feld im Inneren des Apparates 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

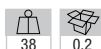
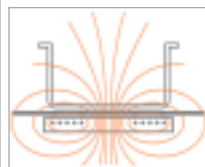
INDUCTION

ADVANTAGE

FR - 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. - 90 % de l'énergie utilisée, restituée en puissance réelle.

NL - 50% besparing op het energieverbruik. - 25% sneller dan gas (0 tot 100°C in 10 seconden). - Geen warmte-uitstoot, geen risico op brandwonden. - 90% van de gebruikte energie, teruggeven in vol vermogen.

DE - 50% Einsparung beim Energieverbrauch - 25% schneller als Gas (0-100°C in 10 Sekunden) - Keine Wärmeabgabe, kein Risiko von Verbrennungen, - 90% der verbrauchten Energie werden genutzt.



E7/2ID4T

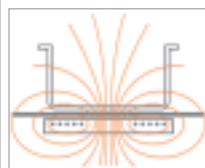
7 841,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 7 400/3 50-60Hz

FR Cuisinière électrique, 2 foyers à induction -Top-
- 2 foyers Ø 220 mm (2x 3,5 kW).

NL Elektrisch fornuis, 2 inductiezones - Top -
- 2 kookzones Ø 220 mm (2x 3,5 kW).

DE Elektroherd, 2 Induktionskochfelder, -OBERPLATTE-
- 2 Kochzonen Ø 220mm (2x3.5kW)



E7/4ID7T

13 689,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kW : 14 400/3 50-60Hz

FR Cuisinière électrique, 4 foyers à induction -Top-
- 4 foyers Ø 220 mm (4x 3,5 kW).

NL Elektrisch fornuis, 4 inductiezones - Top -
- 4 zones Ø 220 mm (4x 3,5 kW).

DE Elektroherd, 4 Induktionskochfelder, -OBERPLATTE-
- 4 Kochzonen Ø 220mm (4x3.5kW)

