



FR Cuisinières électriques à induction

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (15/10 mm), vérons de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX4". Plaque à induction en vitrocéramique (6 mm). Diamètre du foyer 230 mm, régulateur d'énergie.
 - Principe de l'INDUCTION: 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. NB acceptent tous récipients en tôle émaillée, fonte ou inox, munis du sigle "INDUCTION".

NL Elektrische inductie fornuizen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (15/10 mm), verstelbare poten in hoogte, waterdichtheid IPX4. Vitrokeramische inductieplaat (6 mm). Diameter kookzone 230 mm, energieregelaar.
 - INDUCTIONprincipe: Warmte wordt rechtstreeks door een magnetisch veld binnen de container geproduceerd, dit veld wordt elektronisch vervaardigd, er is geen verwarmingselement, waardoor het zeer veilig is. Er is vrijwel geen verlies van warmte; het is de meest kosteneffectieve technologie, het verwijderen van de houder kan het kookproces stoppen. NB accepteert alle containers in glazuur staal, gietijzer of roestvrij staal, voorzien van de initialen "INDUCTIE".

DE Elektroherde Induktion

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, tiefgezogene Oberseite (15/10mm), höhenverstellbare Füße, Wasserdichtheit IPX4
 - Ceran Induktionsfeld (6mm), Durchmesser des Kochfeldes 230mm, Leistungsregler
 - INDUKTIONsprinzip: Die Wärme wird durch ein magnetisches Feld im Inneren des Apparates erzeugt, dieses Feld wird elektronisch erzeugt, es ist kein Heizelement nötig, hierdurch ist es sehr sicher. Kein Wärmeverlust, es ist die effektivste Zubereitungsweise, durch wegnehmen des Kochgeschirrs wird der Kochvorgang gestoppt. 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. NB geeignet für jedes Kochgeschirr (beschichtet, Gusseisen, Edelstahl), das mit dem Hinweis "Induktion" gekennzeichnet ist.



ADVANTAGE

FR - 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

NL - Ecologische technologie en verreweg de meest efficiënte - 50% besparing op het energieverbruik. - 25% sneller dan gas (0 tot 100°C in 10 seconden). - Geen warmte-uitstoot, geen risico op brandwonden, koude kookoppervlak. - 90% van de gebruikte energie, teruggeven in vol vermogen. - Eenvoudig onderhoud.

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



E17/2ID4T-N

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

FR Cuisinière électrique, 2 foyers à induction -TOP-
 - 2 foyers Ø 230 mm indépendants (2x 3,5 kW).

NL Elektrisch inductie kookplaat met 2 zones -TOP-
 - 2 afzonderlijke kookvelde Ø 230 mm (2x 3,5 kW).

DE Elektroherd, 2 Induktionskochfelder -TOP-
 - 2 unabhängige Ø 230 mm Kamine (2x 3,5 kW).



E17/4ID8T-N

mm : 800x700(730)xh250/320 kW : 14 400/3N 50-60Hz

FR Cuisinière électrique, 4 foyers à induction -TOP-
 - 4 foyers Ø 230 mm indépendants (4x 3,5 kW).

NL Elektrisch inductie kookplaat met 4 zones -TOP-
 - 4 afzonderlijke kookvelde Ø 230 mm (4x 3,5 kW).

DE Elektroherd, 4 Induktionskochfelder -TOP-
 - 4 Kochfelder Ø 230 mm unabhängig (4x 3,5 kW).

