



TOP
20/10



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, surface de cuisson froide. - 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, koude kookoppervlak. 90% van de gebruikte energie, teruggeven in vol vermogen.

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.

FR Fourneaux électriques induction

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Plaque en vitrocéramique (6 mm), en dessous 4 inducteurs. Régulateur d'énergie à 6 positions (chaque foyer), avec lampe témoin.
- 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 fornuizen inductie

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Vitrokeramische inductieplaat (6 mm), met controlerlampje.
- INDUCTIE principe: Warmte wordt rechtstreeks door een magnetisch veld binnen de container geproduceerd, er is geen verwarmingselement, waardoor het zeer veilig is. 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 Elektro-Induktionsherde

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Glaskeramikplatte (6 mm), darunter 4 unabhängige Induktoren. Einstellung mittels Schalter mit 6 Positionen (jedes Kochfeld), mit Anzeigelampe.
- INDUKTIONS prinzip: 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 Kochgeschir 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.



E9/2IDA4

mm : 400x900xh850/920

kW : 10

400/3 50-60Hz

④ Fourneaux électriques 2 foyers à induction, armoire ouverte

- 2 plaques indépendantes (2x 5 kW).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).



④ Elektrisch fornuis met 2 inductie kookplaten op open kast

- 2 afzonderlijke platen (2x 5 kW).
- Open kast (GN1/1) (350x740xh360mm).

④ Elektro-Ofen, 2 Induktionszonen, offener Unterbau

- 2 unabhängige Kochzonen Ø 220mm (2x 5 kW).
- offener Unterbau (350x740xh360mm).



E9/4IDA8

mm : 800x900xh850/920

kW : 20

400/3 50-60Hz

④ Fourneaux électriques 4 foyers à induction, armoire ouverte

- 4 plaques indépendantes (4x 5 kW).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).



④ Elektrisch fornuis met 4 inductie kookplaten op open kast

- 4 afzonderlijke platen (4x 5 kW).
- Open kast (GN2/1) (760x740xh360mm).

④ Elektro-Ofen, 4 Induktionszonen, offener Unterbau

- 4 unabhängige Kochzonen Ø 220mm (4 x 5 kW).
- offener Unterbau (760x740xh360mm).