



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 - Umweltfreundliche und mit Abstand effizienteste Technologie - 50% Einsparung beim Energieverbrauch. - 25% schneller als Gas (0 bis 100°C in 10 Sekunden). - Keine Wärmeabstrahlung, keine Verbrennungsgefahr, kalte Kochfläche. - 90% der verbrauchten Energie, wiederhergestellt in Wirkleistung - Einfache Wartung.

FR Fourneaux à induction

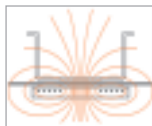
- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Plaques à induction en vitrocéramique (6 mm). Diamètre du foyer 280 mm, régulateur d'énergie.
Principe de l'INDUCTION: La chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur 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. Trois phénomènes physiques sont donc successivement mis en jeu: A) Le transfert d'énergie de l'inducteur au récipient par voie électromagnétique. B) La transformation de l'énergie électrique en chaleur dans le récipient par effet Joule. C) La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique. NB acceptent tous récipients en tôle émaillée, fonte ou inox, munis du sigle "INDUCTION".

NL Inductie fornuizen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm), verstelbare poten in hoogte, waterdichtheid IPX5.
- Vitrokeramische inductieplaat (6 mm). Diameter kookzone 280 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. Drie fysische verschijnselen aldus achtereenvolgens zijn betrokken: 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 voedingsreceptieel door thermische geleiding. NB accepteert alle containers in glazuur staal, gietijzer of roestvrij staal, voorzien van de initialen "INDUCTIE".

DE Elektro Induktionsherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, tiefgezogene Oberseite (20/10mm), höhenverstellbare Füße, Wasserdichtheit IPX5.
- Ceran-Induktionsfeld (6mm), Durchmesser der Kochzone 280mm, mit Regler.
- INDUCTIONSprinzip: die Wärme direkt durch ein magnetisches Feld in den Kochbehälter übertragen, das Magnetfeld wird elektrisch erzeugt. Im Gerät befindet sich kein Heizelement, was dieses sehr sicher macht. Beinahe kein Wärmeverlust, die kosteneffizienteste Kochtechnologie. Durch Herunternehmen des Kochgeschirrs von der Platte wird der Kochvorgang umgehend gestoppt. 3 Unterscheide zu herkömmlichen Methoden: A) die Energieübertragung vom Induktionsmodul zum Kochgeschirr ist elektromagnetisch B) durch den "Joule-Effekt" wird elektrische Energie in Wärme umgewandelt. C) Die Wärmeübertragung geschieht durch Thermogleitung. NB: für alle Behälter, aus Gusseisen, rostfreiem Stahl sind oder mit "Induktion" gekennzeichnet.



INDUCTION



E22/2ID4T-N

8 087,00 EUR

mm : 400x900xh250/320

kW : 10

400/3N 50-60Hz

FR Cuisinière électrique 2 foyers à induction -TOP-

- 2 foyers indépendants (2x 5 kW).

NL Elektrische inductie fornuis met 2 kookzones -TOP-

- 2 afzonderlijke kookvelde (2x 5 kW).

DE Elektroherd 2 Induktionskochfelder -TOP-

- 2 unabhängige Kochfelder (2 x 5kW)

