

FR Plaques à induction professionnelles -Top-

- Plaque en vitrocéramique noire, haute température, 100% étanche.
- Commandes par touches sensitive, affichage digital, sélecteur de puissance ou de température, minuterie, fonction "MAX"
- Equipé d'un ventilateur de refroidissement, filtre lavable, livré de serie.
- Châssis en acier inox AISI 304.

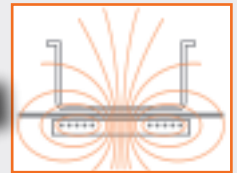
NL Professionele inductieplaten -Top-

- Zwarte glaskeramische plaat, hoge temperatuur, 100% waterdicht.
- Bedieningselementen via gevoelige toetsen, digitale display, stroom- of temperatuurselector, timer, "MAX" functie
- Wasbaar filter, standaard geleverd.
- Frame in AISI 304 roestvrij staal.

DE Professionelle Induktionsplatten -Top-

- Schwarze Glaskeramikplatte, hochtemperaturbeständig, 100% wasserdicht.
- Steuerung über empfindliche Tasten, Digitalanzeige, Leistungs- oder Temperaturschalter, Timer, "MAX"-Funktion
- Waschbarer Filter, serienmäßig im Lieferumfang enthalten.
- Rahmen aus Edelstahl AISI 304.

INDUCTION

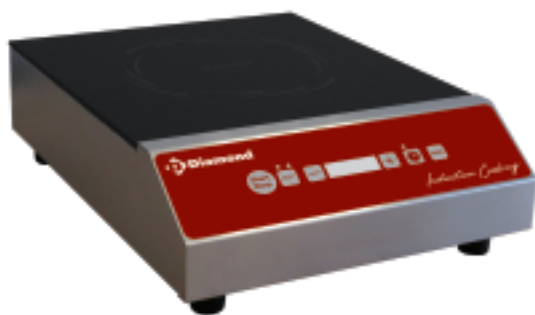


FR Un peu de technique: La chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient. La cuisson s'effectue pratiquement sans aucune perte de chaleur, le retrait du récipient suffit à stopper la cuisson. Trois phénomènes physiques sont donc successivement mis en jeu: - Le transfert d'énergie de l'inducteur au récipient par voie électromagnétique. - La transformation de l'énergie électrique en chaleur dans le récipient par effet Joule. - La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique. C'est une technologie propre et écologique qui est de loin la plus performante et efficace.

NL Een kleine technische uitleg: De warmte wordt geproduceerd door een magnetisch veld direct in het recipiënt. Het koken gebeurt praktisch zonder warmteverlies, het afvoeren van het recipiënt is voldoende om het koken te stoppen. Het gaat dus achtereenvolgens om drie natuurkundige fenomenen: - De overdracht van energie van de inductor naar het recipiënt via elektromagnetische middelen. - De omzetting van elektrische energie in warmte in het recipiënt door het Joule-effect. - De overdracht van warmte van het recipiënt naar het voedsel door warmtegeleiding. Het is een zuivere en ecologische technologie die veruit de meest krachtigste en efficiëntste is.

DE Eine kleine Technik: Die Wärme wird durch ein Magnetfeld direkt im Inneren des Behälters erzeugt. Das Kochen erfolgt praktisch ohne Wärmeverlust, die Entnahme des Behälters reicht aus, um das Kochen zu stoppen. Drei physikalische Phänomene werden daher sukzessive ins Spiel gebracht: - Die Übertragung von Energie vom Induktor auf den Behälter mit elektromagnetischen Mitteln. - Die Umwandlung von elektrischer Energie in Wärme im Container durch den Joule-Effekt. - Die Wärmeübertragung vom Behälter auf das Lebensmittel durch Wärmeleitung. Es ist eine saubere und ökologische Technologie, die bei weitem die effizienteste und effektivste ist.

ADVANTAGE



2500 W



IND-25/DH

885,00 EUR

mm : 280x360xh105 kW : 2,5 230/1N 50-60Hz

FR Plaque à induction 2500 watt, touches sensibles

- Plaque de 4 mm, surface utile 280x280 mm. Inducteur Ø 180 mm.
- Température réglable de 30°C à 250°C (par 5°C).
- Régulation sur 34 positions de 50W - 2500W, minuterie de 0-99 minutes



NL Inductieplaat 2500 watt, tactiele toetsen

- 4 mm plaat, bruikbare oppervlakte 280x280 mm. Inductor Ø 180 mm.
- Instelbare temperatuur van 30°C tot 250°C (5°C).
- 34 positieregeling van 50W - 2500W, 0-99 min. timer

DE Induktionsplatte 2500 watt, Touch-Tasten

- 4 mm Platte, Nutzfläche 280x280 mm. Induktor Ø 180 mm.
- Einstellbare Temperatur von 30°C bis 250°C (bei 5°C).
- 34 Lageregelung von 50W - 2500W, 0-99 Minuten Timer

IND-30/DH

964,00 EUR

mm : 280x360xh105 kW : 3 230/1N 50-60Hz

FR Plaque à induction 3000 watt, touches sensibles

NL Inductieplaat 3000 watt, tactiele toetsen

DE Induktionsplatte 3000 watt, Touch-Tasten



3000 W