

Wok induction, sur armoire ouverte

Référence E7/WIDA4-N



- 1 foyers Ø 300 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Plan de cuisson, étanchéité à l'eau "IPX4".
- Plaque en vitrocéramique (6 mm), avec en dessous 1 inducteur.
- Régulateur d'énergie à 6 positions (chaque foyer), avec lampe témoin, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

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 ; c'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 : accepte tous récipients en tôle émaillée, fonte ou inox, munis du sigle "INDUCTION".

ADVANTAGE :

- 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.

PLUS :

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 mm, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité "high technology"... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".

caractéristiques du produit :

Ecotaxe (en €): 2,5

Ligne de produit: OPTIMA 700 EVO

Sous-famille: ELECTRIC - INDUCTION

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cuisson

product_subrange_name: Gamme modulaire OPTIMA 700

product_family_name: Fourneaux

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84198998

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 400 x 700 x 850/920

kW: 5

Voltage: 400/3 50-60Hz

Volume en m³: 0.25

Poids (en kg): 50

N° de page catalogue: 62-SILV

Nombre d'accessoires: 22