

Plaque à induction 3500 watt, touches capacitatives

Référence IND-35/28S



- Plaque de 4 mm, surface utile 280 × 280 mm.
- Inducteur de 210 mm.
- Régulation sur 10 positions de 400 W à 3500 W.
- Minuterie de 1 minute à 4 heures, avec signal acoustique.
- Température réglable de 60°C à 240°C par 20°C.

- Plaque en vitrocéramique noire haute température, 100 % étanche.
- Châssis en acier inox.
- Commandes par touches capacitatives avec affichage digital, comprenant : interrupteur ON/OFF, sélecteur de puissance ou de température, minuterie, fonction « Lock » permettant de bloquer la température ou la puissance.
- Démarrage à mi-puissance (1600 W. ou 120°).
- Possibilité de rissoler à 25 mm de hauteur.
- Équipé de 2 ventilateurs de refroidissement.
- 2 filtres lavables, livrés de série.
- Important : ces appareils acceptent la plupart des récipients en tôle émaillée, en fonte ou en acier inox, ainsi que les casseroles portant le symbole « induction ».
- Appareils construits dans le respect des normes CE en vigueur.

PLUS:

- Conception robuste : inducteur renforcé, test « tropicalisé » (plus de 4 h à une température ambiante de 34°C et 84 % d'humidité).
- Clavier à touches capacitatives.
- Réglage en puissance ou en température, avec minuterie.

ADVANTAGE: Un peu de technique !

La chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient. Ce champ est créé

électroniquement : il n'y a aucun élément chauffant, ce qui garantit une grande sécurité. Le retrait du récipient suffit à arrêter la cuisson.

Trois phénomènes physiques sont 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.

50 % d'économie sur la consommation énergétique.

25 % plus rapide que le gaz (de 0 à 100°C en 10 secondes).

90 % de l'énergie utilisée est restituée en puissance réelle.

Il s'agit d'une technologie propre et écologique, de loin l'une des plus performantes et efficaces.

caractéristiques du produit :

is_ups_ready: 1

Ligne de produit: INDUCTION EVO

Sous-famille: ELECTRIC - INDUCTION

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cuisson

product_subrange_name: Plaques INDUCTION

product_family_name: Versions de table

Disponibilité: 7

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 85166050

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 330 x 425 x 127

kW: 3.5

Voltage: 230/1N 50-60Hz

Volume en m³: 0.02

Poids (en kg): 7

N° de page catalogue: 134-SILV

N° de page promo: 44-Slc26