

Réchaud bas induction (8 KW)

Référence IND-RC/60R



- Plaque de **4 mm**, surface utile **400 × 400 mm**, munie d'un bord en inox.
- Inducteurs de **280 mm**.
- Régulation par commutateur à **12 positions**, avec témoin lumineux.
- Châssis en acier inox monté sur pieds réglables en inox.
- Plaque en vitrocéramique noire, haute température, **100 % étanche**.
- 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**.

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 pas d'élément chauffant, ce qui lui confère une grande sécurité. 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.

50 % d'économie en 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.

C'est une technologie propre et écologique qui est de loin l'une des plus performantes et efficaces.

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: INDUCTION EVO

Sous-famille: ELECTRIC - INDUCTION

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cuisson

product_subrange_name: Réchauds

Disponibilité: 1

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84198998

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 600 x 600 x 450

kW: 8

Voltage: 400/3N 50-60Hz

Volume en m³: 0.32

Poids (en kg): 40