

Cuiseur à induction 700 – 4 brûleurs – 17000W – avec support



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9371011

Description brève du produit :

Plaque à induction professionnelle avec quatre brûleurs pour les cuisines commerciales. Ce modèle à induction de la série 700 délivre une puissance de 17 000 W sur 400 V, avec un contrôle rotatif précis de la température, une armoire intégrée et une technologie d'induction efficace pour des performances de cuisson rapides et fiables.

Description du produit :

Cette plaque à induction professionnelle est un choix judicieux pour les cuisines qui ont besoin de rapidité, de contrôle et d'un espace de travail ordonné. Avec deux brûleurs avant de 3 500 W et deux brûleurs arrière de 5 000 W, elle est conçue pour une utilisation quotidienne intensive. L'armoire située en dessous permet de garder les casseroles et les ustensiles de cuisine à portée de main.

Cuisiner efficacement tous les jours

Cette plaque à induction est idéale pour les restaurants, les cuisines d'hôtels et les entreprises de restauration qui ont besoin d'une capacité de cuisson fiable tout au long de la journée. Les quatre brûleurs ont un diamètre de 26 cm et offrent un contrôle séparé de la chaleur, ce qui vous permet de préparer différents plats en même temps. Le bouton rotatif comporte 10 niveaux de température, de 80°C à 260°C, ce qui permet de passer facilement du chauffage doux au mijotage et à la cuisson à haute température.

Conçu pour la puissance et la commodité

L'induction chauffant directement la casserole, cette cuisinière fonctionne rapidement et efficacement. Cela permet de réduire les pertes de chaleur dans la cuisine et donne aux chefs plus de contrôle pendant le service. Les brûleurs avant fournissent chacun 3 500 W, tandis que les brûleurs arrière fournissent chacun 5 000 W pour les tâches de cuisson plus lourdes. La plaque à induction s'éteint automatiquement au bout de deux heures. Cette fonction de sécurité intégrée permet d'éviter toute consommation d'énergie inutile. Sous la cuisinière, le meuble à deux portes pleines offre un espace de rangement utile. Faisant partie de la gamme de cuisinières à induction Maxima 700, ce modèle peut également être intégré dans une ligne de cuisson professionnelle.

Facile à positionner et à entretenir

Dans une cuisine très fréquentée, la facilité de nettoyage et l'entretien pratique sont importants. Ce modèle de sol est doté d'un boîtier en acier inoxydable et d'un plan de travail en céramique qui peut être nettoyé rapidement après utilisation. La ventilation à l'arrière garantit un fonctionnement sûr, tandis que les pieds réglables en hauteur permettent de positionner l'appareil en toute sécurité. Les pieds sont également démontables et remplaçables, ce qui est utile pour l'entretien à long terme.

Choisissez cette puissante plaque à induction à quatre brûleurs si vous souhaitez une cuisson rapide, un contrôle précis et un poste de travail pratique dans un seul appareil professionnel.

Caractéristiques

- Quatre brûleurs à induction indépendants avec détection de casseroles
- Armoire de rangement avec deux portes massives
- Bouton rotatif avec 10 réglages de température

- Écran LED et panneau de commande facile à utiliser
- Protection contre la surchauffe

Caractéristiques du produit

- Poids net : 72 kg
- Dimensions du brûleur : 26cm
- Dimensions de l'appareil : L80 x P70 x H88cm
- Puissance du brûleur : 2 x 3,5 + 2 x 5,0 kW
- 400V / 50Hz / 3 Phase 17000W

Inclus dans le prix

- *Kit de connexion*

Non inclus

- *Prise de courant*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an