

Cuiseur wok à induction 700 – Ø28cm – 5000W



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9371350

Description brève du produit :

Un wok à induction de comptoir compact avec un affichage numérique et des réglages de puissance ou de température faciles à effectuer. Il est doté de fonctions de sécurité intelligentes telles que l'arrêt automatique et la production de surchauffe. Il peut être ajouté à la ligne de cuisson à induction 700 de Maxima.

Description du produit :

Cette plaque wok à induction Maxima est idéale pour une utilisation professionnelle dans les cuisines à l'espace limité. Grâce à l'affichage numérique clair, vous pouvez facilement régler la température ou le niveau de puissance souhaités. De construction robuste, elle est dotée de fonctions de sécurité intelligentes. Elle fait partie de la gamme de cuisson Maxima Induction 700, une ligne modulaire d'appareils de 700 mm de profondeur conçus pour une intégration parfaite dans les cuisines professionnelles.

Fonctionnement facile grâce à l'affichage numérique

Le panneau de commande de cette plaque wok à induction est conçu pour une facilité d'utilisation maximale. D'une simple pression sur le bouton "Power/Temp", vous pouvez choisir de régler la puissance (niveaux 1 à 10) ou la température (60 - 240°C). La température peut être réglée par paliers de 20°C. La puissance et la température sont liées : le niveau 1 correspond à 60°C, le niveau 2 à 80°C, etc. L'écran indique clairement le réglage en cours. Le bouton rotatif permet de sélectionner rapidement le niveau adéquat : "low", "medium" ou "high". Le bouton marche/arrêt garantit l'arrêt immédiat de la plaque wok lorsqu'elle est éteinte.

Performances fiables et sécurité

Cette plaque à induction pour wok offre une répartition uniforme de la chaleur pour des résultats parfaits. Vous pouvez travailler en toute sécurité grâce à l'arrêt automatique après 4 heures et à la protection contre la surchauffe. Si la casserole devient trop chaude, l'appareil s'éteint automatiquement, un signal sonore retentit et un message d'erreur s'affiche. Une fois refroidi, le wok est à nouveau prêt à l'emploi. Sa profondeur de 700 mm lui permet de s'aligner parfaitement avec les autres appareils de la série Induction 700, contribuant ainsi à maintenir un agencement professionnel et rationalisé de la cuisine.

Facile à nettoyer et nécessitant peu d'entretien

Après utilisation, il est important de nettoyer correctement la plaque wok à induction. Commencez toujours par débrancher l'appareil et attendez qu'il ait complètement refroidi. Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide et nettoyez-le après chaque utilisation. Les casseroles peuvent être lavées avec un détergent doux et un chiffon doux. Pour nettoyer les ventilateurs, vous pouvez utiliser un aspirateur afin d'éviter l'accumulation de poussière. Ne laissez jamais l'eau pénétrer sur ou dans la plaque du wok, car l'humidité à l'intérieur du boîtier peut entraîner des dysfonctionnements et affecter les performances de l'appareil. Sa conception compacte et modulaire simplifie également l'entretien et permet de le combiner facilement avec d'autres appareils de la série Maxima Induction 700.

Une solution puissante et compacte pour toutes les cuisines professionnelles. Commandez dès maintenant et découvrez la commodité d'une cuisson précise au wok à induction.

Caractéristiques

- Affichage numérique avec fonction Puissance/Température
- Température réglable de 60 à 240°C (par paliers de 20°C)
- Niveaux de puissance réglables : 1 - 10
- Bouton rotatif avec trois réglages : faible, moyen, élevé
- Arrêt automatique après 4 heures
- Protection contre la surchauffe avec alarme sonore et message d'erreur

Caractéristiques du produit

- Poids net : 22 kg
- Surface de cuisson : Ø26 cm
- Convient aux woks : Ø36 cm
- Dimensions de l'appareil : L40 x P70 x H32 cm
- 400V / 50Hz / 3 Phase / 5000W

Inclus dans le prix

- *Kit de connexion*

Non inclus

- *Poêle wok*
- *Bouchon*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an