

Cuiseur wok à induction 700 – Ø28cm – 5000W – avec support



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9371300

Description brève du produit :

Un wok à induction avec un meuble bas intégré en acier inoxydable pour un espace de rangement supplémentaire. Avec un affichage numérique, des réglages de puissance ou de température. 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 700 Induction.

Description du produit :

Cette puissante plaque de cuisson à induction pour woks de Maxima est conçue pour un usage professionnel. Grâce à l'armoire intégrée en acier inoxydable, vous avez toujours vos ustensiles de cuisine et vos woks à portée de main. Parfait pour les cuisines où la rapidité, la précision et la clarté du travail sont essentielles. Ce cuiseur wok fait partie de la série Maxima 700 Induction et s'intègre parfaitement dans la ligne de cuisson de 700 mm de profondeur, ce qui permet une intégration parfaite avec d'autres équipements dans une cuisine professionnelle.

Fonctionnement facile avec affichage numérique

Les commandes sont simples et intuitives. Le bouton "Power/Temp" permet de choisir entre la puissance (niveaux 1-10) et 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. Le voyant de l'écran affiche immédiatement le réglage choisi. Le bouton rotatif a trois positions claires : 'low', 'medium' et 'high'. Le bouton marche/arrêt permet d'arrêter instantanément l'appareil sans chaleur résiduelle. L'affichage numérique clair et le bouton rotatif permettent de passer rapidement et facilement d'un mode de puissance à un mode de température, ce qui est idéal pour les cuisines commerciales très fréquentées.

Performances élevées et sécurité intégrée

Ce wok à induction chauffe rapidement et uniformément. Pour plus de sécurité, il s'éteint automatiquement au bout de 4 heures. En cas de surchauffe, une alarme retentit, un message d'erreur s'affiche et l'appareil s'arrête. Cela évite d'endommager le wok ou les ustensiles de cuisine. Une fois l'appareil refroidi, vous pouvez continuer à cuisiner. Les pieds réglables vous permettent de placer la table de cuisson à la hauteur de travail idéale. Sa profondeur de 700 mm lui permet de s'aligner avec les autres équipements de la série Maxima 700 Induction, contribuant ainsi à un espace de travail ordonné et efficace.

Facile à nettoyer et pratique à utiliser

Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide et lavez les ustensiles de cuisine avec un détergent doux. Utilisez un aspirateur pour dépoussiérer les ventilateurs. Important : évitez de faire pénétrer de l'eau à l'intérieur de l'appareil, car cela pourrait entraîner des dysfonctionnements. Nettoyez l'armoire en acier inoxydable avec un chiffon humide. Grâce à sa conception modulaire, le cuiseur wok complète les autres appareils de la gamme Maxima 700 Induction, ce qui simplifie les opérations de nettoyage et d'entretien pour l'ensemble de votre installation culinaire.

Vous recherchez la puissance, la précision et un espace de rangement supplémentaire ? Optez pour ce cuiseur wok à induction professionnel Maxima avec meuble bas.

Caractéristiques

- Affichage numérique avec fonction Puissance/Température
- Température réglable : 60°C - 240°C (par paliers de 20°C)
- Niveaux de puissance réglables : 1 à 10
- Bouton rotatif avec réglages "low", "medium" et "high"
- Arrêt automatique après 4 heures
- Avertissement sonore et message d'erreur en cas de surchauffe
- Armoire en acier inoxydable pour un rangement pratique

Caractéristiques du produit

- Poids net : 40 kg
- Surface de cuisson : Ø26cm
- Convient aux woks : Ø 36cm
- Dimensions de l'appareil : L40 x P70 x H86.5cm
- 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