

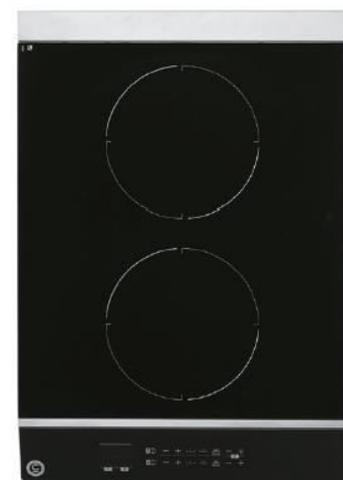
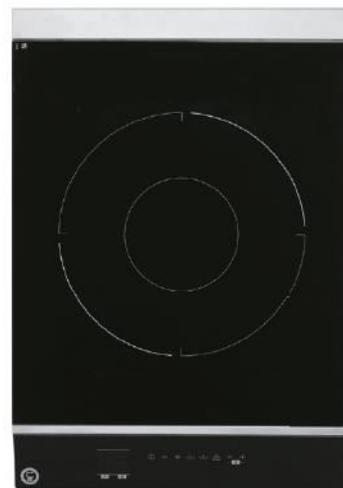
## PLAQUES A INDUCTION

Modèles INDUC28 / INDUC1818 / INDUCTOT

A poser - Gamme top

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

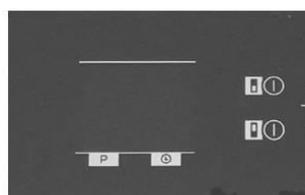
- Panneau de commande en verre incliné avec touches sensibles
- Grilles d'aération en dessous et à l'arrière (prévoir une distance de sécurité à l'arrière de la plaque)
- Minuterie 99 min par foyer
- Dessus vitro- céramique pleine surface 446x390x4 mm
- 2 accès directs ajustable (doux et vifs) + 1 boost par foyer
- Sécurité : anti-surchauffe, auto-stop, témoins de chaleur résiduelle, détection des récipients et petits ustensiles, détection de surtension et de faible voltage
- 230V/1/50-60 Hz (16A)



	Dimensions (LxPxH mm)	Foyer	Puissance (w)	Nombres de niveaux de puissance
<b>INDUC28</b>	392x526x95	Ø28 cm	3600	15 dont 1 boost de 50W à max
<b>INDUC1818</b>	392x526x95	2 x Ø 18 cm	3600 / 2800 par foyer	15 dont 1 boost de 50W à max
<b>INDUCTOT</b>	392x526x95	Zone globale : 40x23 cm	3600 / 2800 par ½ zone	15 dont 1 boost de 50W à max

INDUC1818

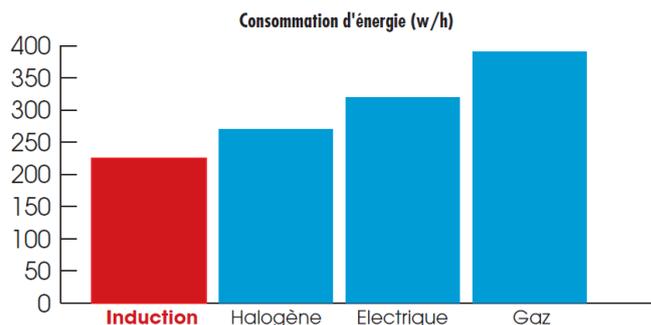
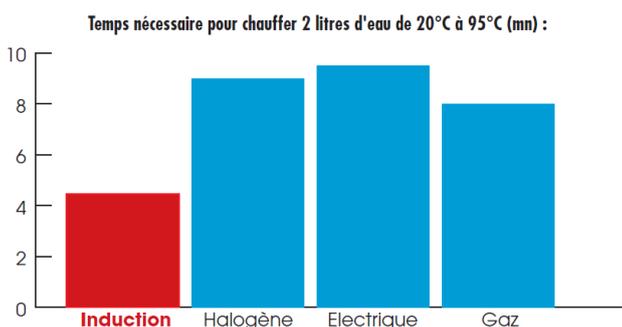
INDUCTOT



→ Une cuisson économique :

Il faut **4 min 40'** pour porter à ébullition **2 litres d'eau** pour seulement **225W de consommation** (foyer induction de 2.5Kw) contre 8 min 20' et 390W pour un foyer gaz de 3.5 Kw.

**Le temps de refroidissement** d'un foyer après ébullition est de **6 min 10'** pour une température de surface en cuisson de 100°, contre 13 min 20' et 270° pour un foyer gaz.



→ Une cuisson homogène :

Notre technologie optimise la répartition de la chaleur dans la casserole et rend la cuisson parfaitement homogène.

→ Une cuisson précise :

La table de cuisson génère de la chaleur simplement au contact d'un récipient par phénomène de courants « induits » produits dans le fond de ce récipient.

