

La cuisson par induction

L'induction est un mode de cuisson différent. Ici, il n'y a aucune transmission de chaleur par conduction. C'est le fond du récipient lui-même qui communique sa chaleur aux aliments qu'il contient.

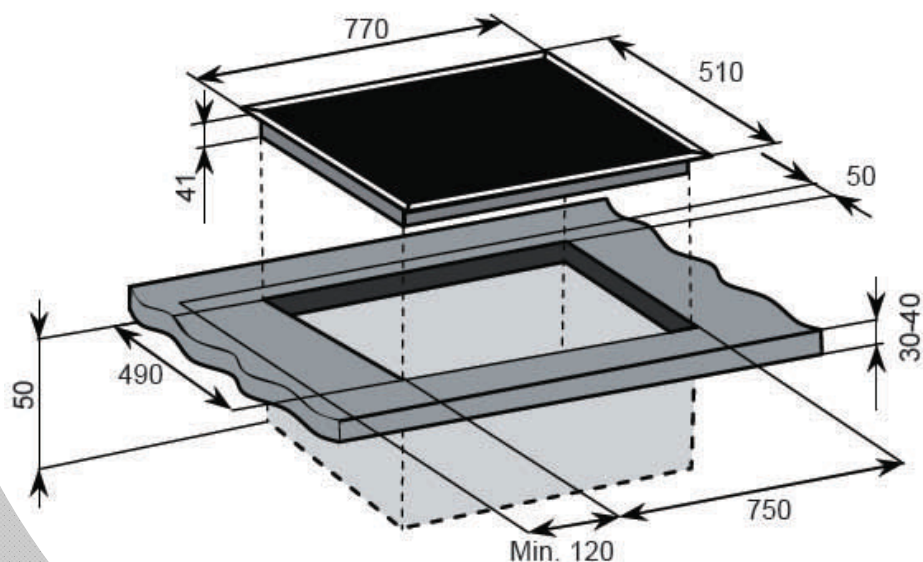
Commandes frontales

Afin de ne pas se perdre dans la recherche du bon foyer, les commandes centralisées regroupent toutes les fonctions de la table.

Les touches sensibles rendent obsolète les manettes et contribuent aux lignes tendances et épurées.

Ombra2SS

Table Induction 77cm
4 foyers
4 boosters



Fonctionnalités et sécurités

Matériau de la table : Vitrocéramique

Commandes centrales sensibles

Affichage LED pour chaque zone

Minuterie

Niveaux de puissance : 9

Préchauffage automatique

Témoin de mise en marche

Verrouillage des commandes

Détection de récipients

4 témoins de chaleur résiduelle

Sécurité anti-débordement

Sécurité anti-surchauffe

Arrêt automatique

Témoin de récipient incompatibles

Détection d'objets petite taille

Auto-stop temporisé

Performances

2 x 20cm 2300W

2 x 16cm 1400W

Pack sécurités

De l'installation à l'utilisation, utilisateur ainsi que l'appareil sont protégés et garantissent un fonctionnement parfaitement sécurisé.

Données techniques

Puissance de raccordement électrique : 7400 W

Intensité (A) : 32

Tension (V) : 220-240

Fréquence (Hz) : 50/60

Longueur de câble (mm) : 1200

Type de prise : sans prise

Équipement fourni : Câble électrique

Certificat de conformité : CE

Données Logistiques

Code EAN : 5055205051178

Hauteur (mm) : 60

Largeur (mm) : 770

Profondeur (mm) : 510

Hauteur emballé (mm) : 135

Largeur emballé (mm) : 840

Profondeur emballé (mm) : 580

Volume brut (m³) : 0.03

Poids net (kg) : 12.6

Poids emballé (kg) : 14,3

Palettisation maximum (pcs) : 18