Fiche technique

Caractéristiques du produit

Plaque à induction de table électrique avec commande digitale 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00038011
RIB 35 T	**Groupe d'articles**	Four à micro-ondes



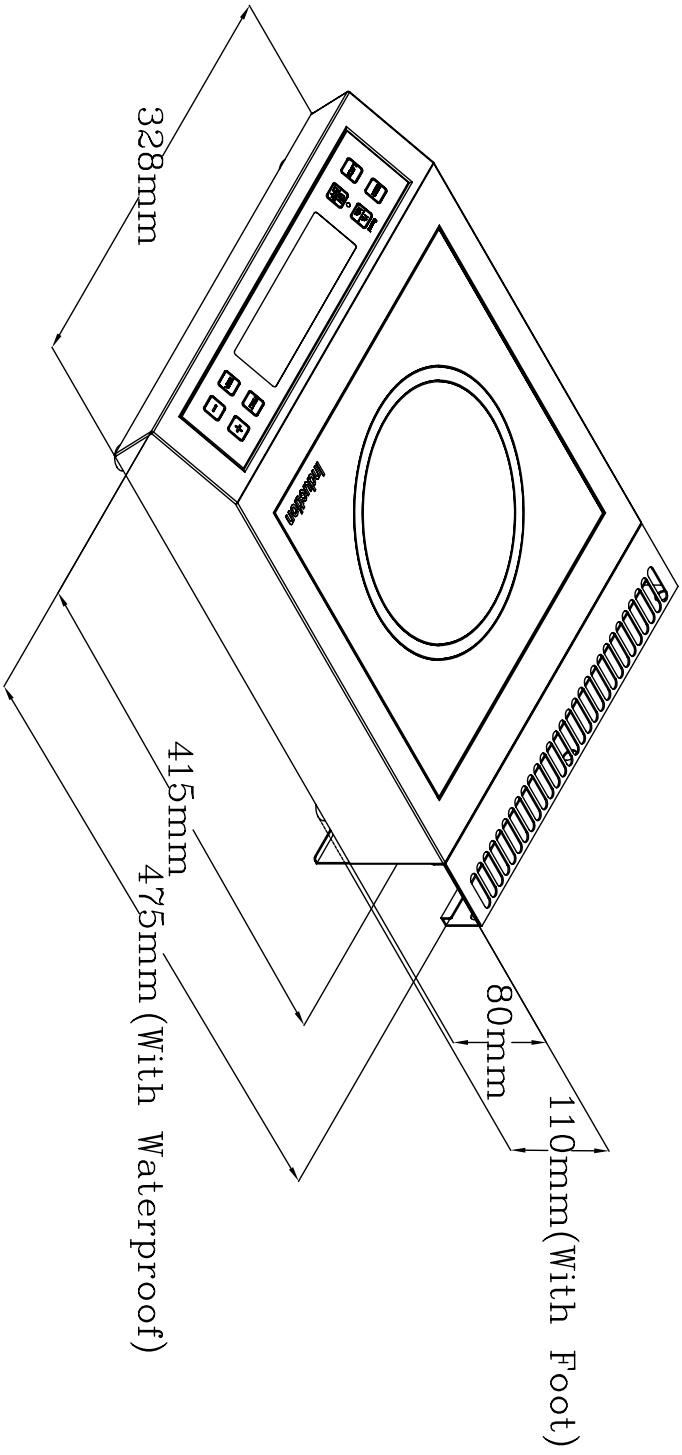
- Matériel: AISI 304
- Épaisseur du matériel de l'appareil [mm]: 4
- Nombre de feux/foyers: 1
- Type de contrôle: Digitale
- Température minimale de l'appareil [° C]: 40
- Température maximale de l'appareil [° C]: 220
- Minuteur: Oui
- Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz
- Puissance électrique [kW]: 3.500
- Nombre de niveaux de contrôle de puissance: 12
- Type de construction de l'appareil: Équipements à poser
- Poids net [kg]: 7.00

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Plaque à induction de table électrique avec commande digitale 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00038011
RIB 35 T	**Groupe d'articles**	Four à micro-ondes



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Plaque à induction de table électrique avec commande digitale 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00038011
RIB 35 T	**Groupe d'articles**	Four à micro-ondes

1 **Appareils de bureau**

manipulation simple, appareil adapté à toutes les opérations

- variabilité d'utilisation; facile à déplacer, peut être placé n'importe où sur la table ; économiser de l'espace ou acheter des coûts d'équipement supplémentaire

2 **Surface de cuisson en verre**

nettoyage facile

- économiser du temps et de l'énergie humaine

3 **Serrure de sécurité**

sécurité opérationnelle accrue

- fonctionnement plus sûr

4 **Contrôle tactile**

fonctionnement simple et contrôle tactile

- économiser du temps et de l'énergie humaine lors de la cuisson

5 **Arrêt automatique de sécurité**

Si la température du fond de la casserole est trop élevée, l'alimentation sera coupée.

- une sécurité opérationnelle accrue, évitant les dommages, les blessures ou les incendies

6 **Détecteur de dépassement du temps de cuisson**

Si une casserole reste sur la plaque à induction pendant plus de 2 heures ou si l'utilisateur n'utilise aucune fonction pendant plus de 2 heures, la plaque s'éteint automatiquement.

- une sécurité opérationnelle accrue, évitant les dommages, les blessures ou les incendies

7 **Dispositif de réinitialisation automatique de circuit intégré**

Le microprocesseur de contrôle principal est équipé d'un chien de garde qui se réinitialise automatiquement lorsque le programme logiciel échoue.

- entretien plus pratique, gain de temps, de coûts et d'énergie pour un éventuel entretien

8 **Mise sous tension en 2 étapes**

élément de sécurité régi par la législation

- élément de sécurité conforme à la législation - augmente la sécurité opérationnelle

9 **Pour de meilleurs résultats, utilisez des pots d'un diamètre de 12 à 26 cm.**

grande variabilité d'utilisation de différents diamètres de casseroles, poêles et faitouts

- économie sur les coûts d'achat en fonction de la taille des casseroles et poêles - il est possible de cuisiner dans des récipients de différentes tailles

10 **Détecteur de compatibilité des matériaux**

Si l'appareil à induction est allumé pendant plus de 60 secondes sans casserole ou avec une casserole incompatible, l'appareil s'éteint automatiquement.

- une sécurité opérationnelle accrue, prévient les blessures et les incendies

11 **Détecteur de petits objets**

Si le matériau de la poêle ou de la casserole ou ses dimensions ne conviennent pas à l'unité à induction, le voyant d'alimentation ne s'allumera pas. L'unité à induction ne détectera aucun objet ou ustensile de moins de 5 cm de diamètre.

- une sécurité opérationnelle accrue, prévient les blessures, les dommages ou la détérioration et les incendies

12 **Convient aux casseroles et poêles en fer, en fonte, en acier inoxydable, émaillées avec un fond magnétique plat.**

la possibilité d'utiliser des ustensiles de cuisine fabriqués à partir d'une large gamme de matériaux pour cuisiner

- économies sur les coûts d'achat - divers matériaux de récipients de cuisson peuvent être utilisés

13 **Possibilité de couplage avec une sonde de température**

affichage à distance des valeurs en temps réel

- plus de précision et de commodité en cuisine

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062