

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Plaque à induction de table électrique avec commande digitale

| | | |
|---------------|--------------------------|--------------------|
| 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

Fiche technique

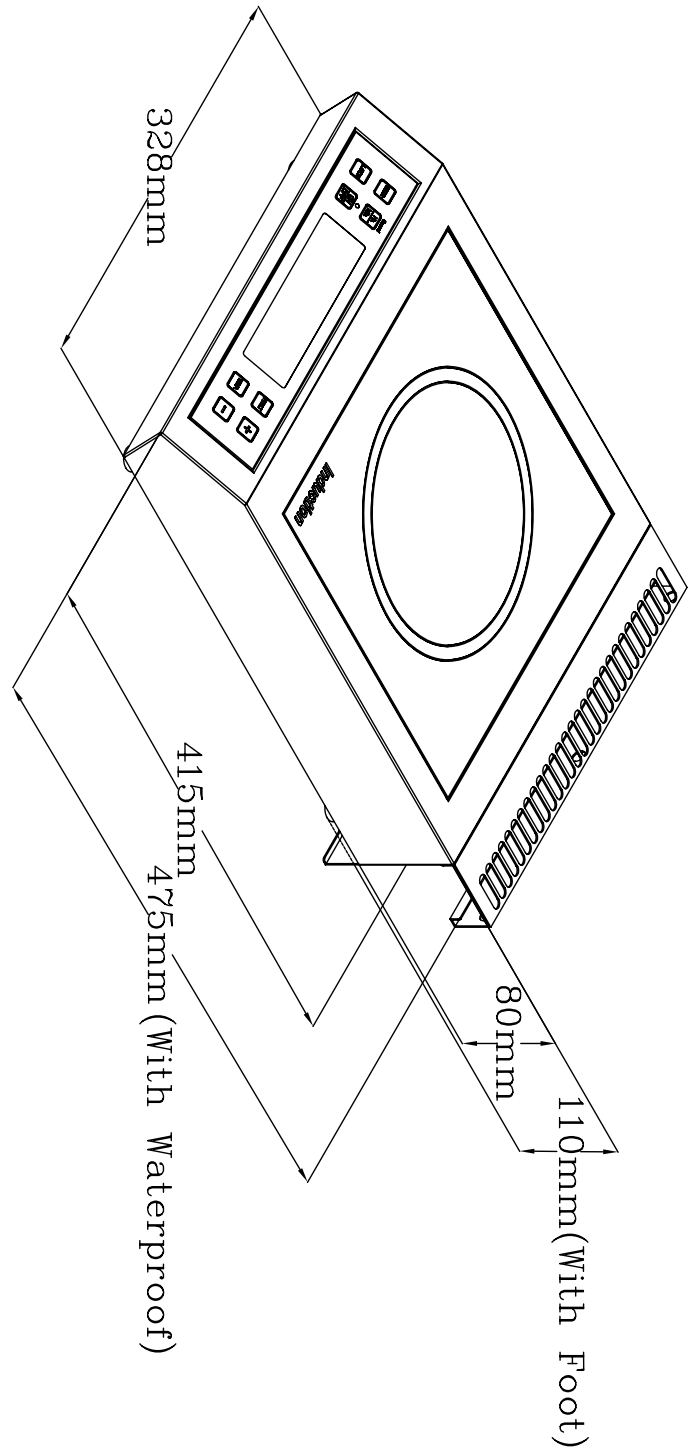
Dessin technique



Plaque à induction de table électrique avec commande digitale

| | | |
|---------------|--------------------------|--------------------|
| Modèle | Code SAP | 00038011 |
| RIB 35 T | Groupe d'articles | Four à micro-ondes |

2024-02-15



1

www.rmgastro.com

Plaque à induction de table électrique avec commande digitale

| | | |
|---------------|--------------------------|--------------------|
| 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