Plan de cuisson wok à induction de table 3.5 kW



Codes produits :

Référence : 7020.0135

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 117
Largeur (mm): 340
Profondeur (mm): 440
Voltage V: 2 x 230
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Plage de température (°C): +60/+240ºC
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Puissance totale kW: 0,5 - 3,5
Opération: Numériques
Colis postal: Oui

Plan de cuisson wok à induction de table Combisteel, puissance 3.5 kW. Elle s'utilise en cuisine professionnelle pour la cuisson au wok à induction, sans flamme visible.

Points forts :

- **Puissance 3.5 kW**
- **Dimensions 340 x 440 x 117 mm**
- **Chauffe par induction, sans flamme visible**
- **Format de table, à poser sur un plan de travail existant**
- **Les plaques induction électriques haut rendement garantissent flexibilité et haute performance pour ne chauffer que la poêle ou la casserole**
- **La surface de cuisson en verre Ceran ultra épais au design exclusif est antichoc et résistant à une utilisation intense**
- **Avec boutons étanches pour éviter la propagation de l'eau dans le panneau de commande**
- **Construit en acier inoxydable AISI**

Plan de cuisson wok à induction de table Combisteel, puissance 3.5 kW. Elle s'utilise en cuisine professionnelle pour la cuisson au wok à induction, sans flamme visible.

Plan de cuisson wok à induction de table Combisteel 7020.0135

Ce plan de cuisson wok à induction de table Combisteel, d'une puissance de 3.5 kW, s'utilise en cuisine professionnelle pour la cuisson au wok par induction, sans flamme visible.

Puissance et chauffe

Puissance 3.5 kW, chauffe par induction électromagnétique, pour ne chauffer que le fond du wok en contact avec la zone de

cuisson.

Dimensions

Dimensions 340 x 440 x 117 mm.

Alimentation

Alimentation 230V.

Implantation

Format de table, à poser sur un plan de travail existant.

- **Puissance 3.5 kW**
- **Dimensions 340 x 440 x 117 mm**
- **Alimentation 230V**
- **Chauffe par induction électromagnétique, sans flamme visible**
- **Implantation à poser sur plan de travail**

Questions fréquentesQuelle est sa puissance ?

3.5 kW.

Quelles sont ses dimensions ?

340 x 440 x 117 mm.

Quelle est son alimentation ?

230V.

Pourquoi choisir l'induction plutôt que le gaz pour un wok ?

L'induction chauffe directement le fond du wok sans flamme visible, pour plus de sécurité et de précision de réglage.

Cet équipement convient-il à un usage professionnel intensif ?

Oui, sa construction est conçue pour la cuisson au wok en restauration professionnelle.