

PLAQUES A INDUCTION

Modèles CB20A/ CB35A/ CB70A

CBW35A

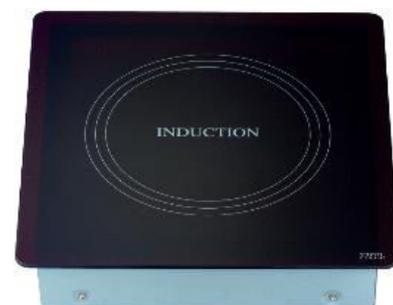
Encastrables

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Modèles simple foyer : CB20A – CB35A
- Modèle double foyer : CB70A (il est possible de mettre 2 plaques côte à côte)
- Modèle wok encastrable : CBW35A

Points forts de l'induction :

- Temps de réaction plus rapide
- Cuisson à plus haute température
- Température plus précise
- Economie d'énergie
- Nettoyage plus facile
- Sécurité accrue (plaque froide)
- Confort de travail (aucune émanation de chaleur)
- Prévoir une distance de sécurité à l'arrière de la plaque
- Commande par bouton rotatif
- 230V/1/50-60 Hz



	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (mm)	Puissance (w)	Nombres de niveaux de puissance	Dimensions verres (mm)	Poids (kg)
CB20A	360x380x80	330x350 (145x70 pour boîtier)	2000	9	360x380	5
CB35A	385x385x147	355x355 (225x87 pour boîtier)	3500	19	300x300	13
CB70A	450x700x148	425x675(365x83 pour boîtier)	2x3500	9	350x550	26
CBW35A	385x385x194	355x355 (225x87 pour boîtier)	3500	19	311	15



CB70A



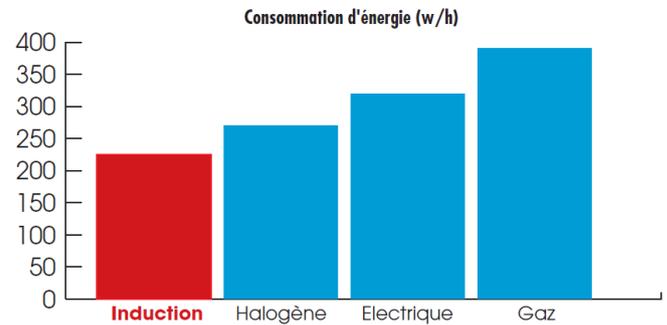
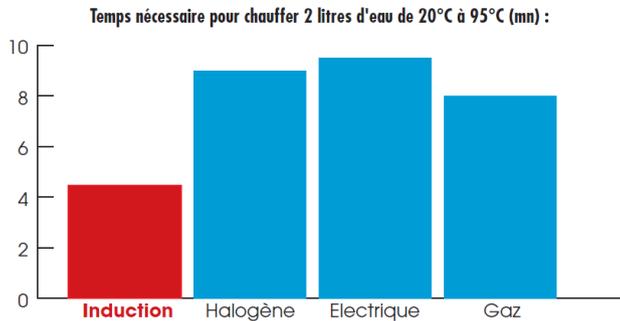
CBW35



→ 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.

