

Elektrisch inductie kookplaat met 4 zones -TOP-

E17/4ID8T-N

Beschrijvingen

mm (B x D x H)	800 x 700 x 250/320
kW	14
Spanning	400/3N 50-60Hz
Brutogewicht (kg)	65 kg
Inhoud (m³)	0.4 m^3

Paginacatalogus : **7-GOLD**

Productgegevens

- 4 onafhankelijke kookplaten Ø 230 mm (4x 3,5 kW).
- Constructie van AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenblad (15/10 mm), nivelleerpoten, waterdichtheid IPX4.
- Glaskeramische inductiekookplaat (6 mm). Diameter haard 230 mm, energieregelaar.
- Principe van INDUCTIE:

De warmte wordt geproduceerd door een magnetisch veld rechtstreeks in de container. Dit veld wordt elektronisch gecreëerd en er is geen verwarmingselement, waardoor het extreem veilig is. Koken gebeurt vrijwel zonder warmteverlies; dit is de meest economische technologie, omdat het verwijderen van de recipiënt voldoende is om het koken te stoppen. Er worden achtereenvolgens drie natuurkundige fenomenen in werking gesteld:
A) De overdracht van energie van de inductor naar de recipiënt langs elektromagnetische weg.
B) De omzetting van elektrische energie in warmte in de recipiënt door het Joule-effect.
C) De warmteoverdracht van de recipiënt naar het voedsel door thermische geleiding.
NB: accepteert alle geëmailleerde plaatstalen, gietijzeren of roestvrijstalen containers met de aanduiding 'INDUCTION'.

- Apparaten gebouwd in overeenstemming met de huidige normen (CE).

The +

ADVANTAGE:

© 2025 Diamond Europe – All rights reserved

- Ecologische technologie en verreweg de meest efficiënte.
- 50% minder energieverbruik.
- 25% sneller dan gas (0 tot 100°C in 10 seconden).
- Geen warmteafgifte, geen risico op brandwonden, koel kookoppervlak.
- 90% van de gebruikte energie komt terug op vol vermogen.
- Eenvoudig onderhoud.

© 2025 Diamond Europe – All rights reserved