

# LES PLAQUES DE CUISSONS INDUCTION

## CUISSON



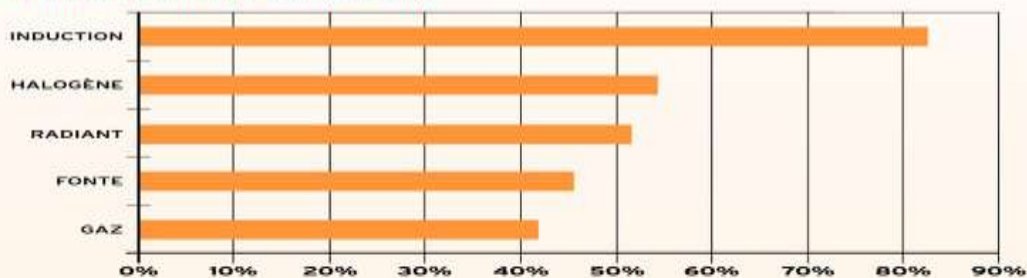
La gamme de cuisson regroupe des appareils avec un haut niveau technologique qui apportent aux professionnels un confort et des performances inégalées. Points communs de cette gamme : la polyvalence et l'économie d'énergie.

### L'INDUCTION :

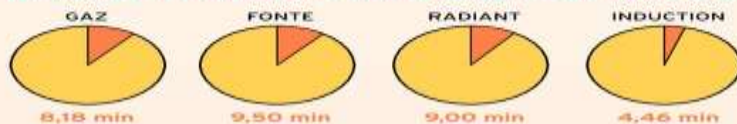
**Précision, puissance, sécurité, économie et performances...**

La cuisson par induction offre un excellent rendement, très souple d'utilisation, elle réagit instantanément aux commandes avec une précision extrême pour un meilleur contrôle des températures de cuisson. Elle ne fonctionne que lorsqu'il y a présence d'un récipient sur le foyer ce qui engendre non seulement des économies d'énergies mais limite également la température dégagée dans la cuisine pour un meilleur confort.

### Comparaison des rendements



### Temps nécessaire pour élever 2 litres d'eau de 20°C à 95°C



jusqu'au  
30/04/2012

PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

TIP



jusqu'au  
30/04/2012

PRIX  
EN BAISSE



1650€ ht



Table consommation électrique et système anti-gaspillage pour une consommation d'énergie maîtrisée.



La plaque vitrocéramique, entièrement plane, se nettoie très facilement.



La table est équipée de nombreux systèmes de sécurité innovants : détection de récipient surchauffé...



La plaque de cuisson réagit immédiatement aux commandes avec une vitesse de réglage inférieure.

TIP 36

Réglage de puissance Minuterie

Commandes versions Monophasé



Arrêt/Marche Réglage de puissance Réglage de puissance Minuterie

Commandes versions Triphasé



Arrêt/Marche Réglage de puissance Puissance arrêtée Minuterie

PLAQUES DE CUISSON POSABLES

TRIP 3600  
Posable 3600 W Triphasé

TRIP 600 Posable 6000 W Triphasé



TRIP 3600

- Plaque vitrocéramique 14 500 mm (largeur) x 6 pose.
- Motivité économe.
- Commande par tactile tactile.
- Recommandation de sécurité.
- Clapnet auto-nettoyant en cas de surchauffe ou de arrêt de cuisson.
- Garantie 3 ans. Aft. 304.



TRIP 36-2F

+ DOUBLE FOYER

- Plaque vitrocéramique 14 500 mm (largeur) x 6 pose.
- Puissance 3600 W (maxi 6300 W).
- Assis 12 positions de réglage par foyer.
- Commande par tactile tactile.
- Recommandation de sécurité.
- Clapnet auto-nettoyant en cas de surchauffe ou de arrêt de cuisson.
- Garantie 3 ans. Aft. 304.



SÉCURITÉ, CONFORT, PRÉCISION, PUISSANCE, ÉCONOMIE ET RAPIDITÉ

La cuisson par induction transmet la chaleur directement dans le récipient. La température du dessus en verre est beaucoup plus faible et les risques de brûlures sont réduits. Très simple d'utilisation, elle réagit instantanément aux commandes. Le retrait du récipient du foyer suffit à arrêter immédiatement la cuisson. Il n'y a pas de gaspillage d'énergie. Tant qu'il n'y a pas de récipient posé sur le foyer, celui-ci ne chauffe pas et les voyants lumineux indicateurs de puissance clignotent. Elle consomme beaucoup moins d'énergie que les tables équipées de foyers classiques, gaz ou électriques.

Un sigle «CLASS INDUCTION», marque d'excellence, figure sur la table. En choisissant un récipient estampillé de ce même logo, le consommateur sera assuré de la totale compatibilité avec sa table à induction dans des conditions normales d'utilisation.

Grâce à la puissance disponible immédiatement et au rendement élevé, la table induction est beaucoup plus rapide qu'une table de cuisson électrique ou gaz.

Fonction Booster sur TIP36/1 : délivrance de la puissance maxi 3600 W.

Fonction Focus sur TIP30/1 : concentration de la puissance sur l'inducteur central.

Dual Cooking Concept sur TIP36-2F : une touche dédiée permet d'utiliser simultanément les 2 foyers pour permettre l'utilisation des grandes casseroles à partir d'un diamètre de 24 cm jusqu'à un diamètre de 34 cm maximum, de bacs gastronomiques ou de grandes casseroles ovales à partir d'une longueur de 24 cm jusqu'à 40 cm largeur maximum de 34 cm.

Nouveaux modèles TRIP 3600 et TRIP 6000 en triphasé pour toujours plus d'efficacité.

PLAQUES À INDUCTION POSABLES MONOPHASÉ - TIP

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PUISSANCE (W)	PUISSANCE MINIMUM (W)	TENSION	# INDUCTEUR (mm)	DIMENSION (LxPxlH) (mm)	PREX (€)*
111849	TIP 30/1	3000	30	230 V (mono)	280	390x525x90	1354 €
111850	TIP 36/1	3600	50	230 V (mono)	280	390x525x90	1854 €
112740	TIP 36-2F	3600	100	230 V (mono)	180 et 160	392x526x90	2024 €

PLAQUES À INDUCTION POSABLES TRIPHASÉ - TRIP

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PUISSANCE (W)	PUISSANCE MINIMUM (W)	TENSION	# INDUCTEUR (mm)	DIMENSION (LxPxlH) (mm)	PREX (€)*
111760	TRIP 3600	3600	50	400 V (tri)	230	390x525x190	2762 €
111761	TRIP 6000	6000	50	400 V (tri)	230	390x525x190	3318 €

**SÉCURITÉ, CONFORT,  
PRÉCISION, PUISSANCE,  
ÉCONOMIE ET RAPIDITÉ**

**Fonction Booster sur  
TIP36/1 : délivrance de  
la**

puissance maxi 3600 W.

**Nouveaux modèles TRIP  
3600 et TRIP 6000**

en triphasé pour  
toujours plus d'efficacité.

**Elle consomme  
beaucoup  
moins d'énergie que les  
tables équipées de  
foyers classiques, gaz ou  
électriques.**

GRILS À INDUCTION

**ECO ACTIFS** **PRODUIT EN FRANCE** **EXISTENT EN VERSION PROGRAMMABLE** **NOUVEAU**

Les avantages de l'induction : beaucoup plus rapide, plus économique, plus puissant, plus sûr, plus précis et plus de confort à l'utilisation.

Matériau composite inox-aluminium conforme aux normes d'hygiène alimentaires.

**3600W**

Puissance disponible : gestion automatique avec une puissance disponible maximum de 3600 W.

Tiroir de récupération des jus amovible. Livré avec : 1 raclette, 1 verre doseur pour le nettoyage, 1 pince à grillade.

Touches tactiles. Commande par clavier sensible totalement étanche. L'électronique détecte la présence du doigt de l'utilisateur.

3 ventilateurs sous plan.

**2990€**

**PPMI36**

Commandes PPI36

Arrêt/Marche Mode CUISSON FINE Mode CUISSON MAINTIEN Mode CUISSON MINUTE

Commandes PPMI36

Arrêt/Marche Témoin de chaleur résiduelle Réglage de puissance Puissances préétablies

**INFOS PRODUIT** **RAPIDE, PRÉCIS, ET ÉCONOMIQUE : UN NOUVEAU MODE DE CUISSON PARTICULIÈREMENT SOUPLE D'UTILISATION**

Un nouveau concept de grill qui allie les avantages technologiques de l'induction et la convivialité de la plancha traditionnelle. En effet, la plancha induction offre une montée en température très rapide et une maîtrise fine de la cuisson. L'appareil passe de 20° à 250° en moins de 5 minutes. L'électronique détecte toute variation de température et ajuste automatiquement la puissance. En d'autres termes, la puissance et la consommation énergétique s'adaptent en fonction des quantités d'aliments traités. De par sa conception, elle se montre très performante à la fois pour les préparations délicates et pour saisir rapidement à fortes températures.

La plancha de faible encombrement et simple à brancher peut être utilisée à la fois en cuisine de préparation et en cuisine spectacle.