

Puissance constante et précision professionnelle à chaque service.

Technologie à puissance continue

Maintient une chaleur stable à tout moment, même à faible puissance

Usage intensif professionnel

Équipements conçus pour maintenir un fonctionnement stable lors de longues journées de service

Grande surface de cuisson

Compatible avec différentes tailles de récipients

Contrôle précis de la cuisson

Commande numérique intuitive pour reproduire les plats avec précision

Durabilité maximale en environnements exigeants

Construction robuste en acier inoxydable plus épais, conçue pour un usage intensif.

Système de ventilation à filtration intégrée — exclusivité IP Pro

Évite l'entrée de particules et prolonge la durée de vie de l'équipement



Régulation précise de la puissance et de la température

Jusqu'à 20 niveaux de puissance et une plage de 50 à 240 °C pour une précision maximale

Sélectionner le bon appareil à induction

- Souhaitez-vous un modèle plus avancé offrant des performances et une précision supérieures ? Ou simplement une solution pratique pour l'essentiel ?
- Recherchez-vous une puissance élevée pour une cuisson intensive ? Une option plus légère suffit-elle pour votre cuisine ?
- Avez-vous besoin de plusieurs niveaux de puissance pour

plus de polyvalence ? Ou juste les fonctions de base pour rester simple ?

- Avez-vous besoin d'un grand diamètre de cuisson pour les grandes casseroles, ou d'un format compact pour les petits plats ? Votre cuisine est-elle prête pour un appareil encastrable ? Ou préférez-vous la flexibilité d'un modèle de table ?

QUE REND LA TECHNOLOGIE À PUISSANCE CONTINUE SI SPÉCIALE ?

La technologie à puissance continue garantit une stabilité absolue à faible puissance, délivrant une température constante qu'aucun autre système ne peut égaler. Cela vous permet de cuisiner à basse température avec un contrôle et une précision totaux — idéal pour les recettes délicates, la cuisson lente et les techniques professionnelles qui exigent de la rigueur. Aucune montée en chaleur soudaine, aucune approximation — seulement des performances fiables qui garantissent des plats parfaits à chaque fois.



IP PRO 35 XL
P157921



IP PRO 35
P157922



IP PRO WOK
P157923



IP PRO 35 B
P157926

Prix	\$ \$ \$ \$ \$	\$ \$ \$ \$ \$	\$ \$ \$ \$ \$	\$ \$ \$ \$ \$
Technologie à puissance continue	✓	✓	✓	✓
Installation	De table	De table	De table	Encastrable
Conçu pour	Cuisson intensive	Cuisson intensive	Cuisson intensive	Cuisson intensive
Puissance	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W
Diamètre de cuisson max.	33 cm	28 cm	WOK 36/40 cm	28 cm
Niveaux puissance	20	20	20	20
Plage température	50-240°	50-240°	50-240°	50-240°
Minuterie	0-24 h	0-24 h	0-24 h	0-24 h



IP FIRST 35 D
P154627



IP FIRST 35 M
P154625



IP FIRST 20 D
P154628

Prix	\$ \$ \$ \$ \$	\$ \$ \$ \$ \$	\$ \$ \$ \$ \$
Technologie à puissance continue	-	-	-
Installation	De table	De table	De table
Conçu pour	Cuisson semi-intensive	Cuisson semi-intensive	Buffet & restauration légère
Puissance	3500 W	3500 W	2000 W
Diamètre de cuisson max.	28 cm	28 cm	26 cm
Niveaux puissance	12	10	-
Plage température	60-240°	-	60-240°
Minuterie	180 min.	-	180 min.