

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA		
Alimentazione elettrica	Monofase	
Volts	V 230/1	
Frequenza (Hz)	50	
Potenza elettrica (Kw)	3,5	
Peso netto (Kg)	9	
Larghezza (mm)	335	
Profondità (mm)	425	
Altezza (mm)	135	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

WOK AD INDUZIONE da tavolo:

- realizzato su carrozzeria in acciaio inox;
- superficie di cottura dal diametro di 300 mm;
- $\circ~$ variatore di potenza piastra continuo con display, sino a un massimo di 3,5 kw;
- $\circ~$ adatta per pentole in ferro o con fondo magnetico;
- dimensioni esterne mm 335x425x135h.

I VANTAGGI DELL'INDUZIONE:

- brevissimi tempi di preriscaldamento e tempo di cottura più breve rispetto agli altri metodi;
- o elevata precisione e prontezza di regolazione;
- il calore prodotto viene ceduto completamente all'alimento da cuocere senza alcun tipo di dispersione.

COTTURA:

• la piastra a induzione funziona creando un campo elettromagnetico indotto nel recipiente che, scaldandosi, cuoce gli alimenti al suo interno.

SICUREZZA

- la temperatura dell'apparecchio è molto più bassa rispetto alle piastre classiche, riducendo così il rischio di ustioni e bruciature;
- semplicissimo da usare, riconosce in automatico la presenza del recipiente.

PULIZIA:

• la minore temperatura del piano di cottura rende più facile la pulizia, in quanto i residui di cibo non bruciano e quindi non si incrostano.

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
KR-ICW35-S	WOK AD INDUZIONE da tavolo, SUPERFICIE UTILE: DIAMETRO 300 MM, Kw. 3,5, V. 230/1, dimensioni esterne 335x425x135h	€ 265,28 + IVA € 323,64 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello
		Consegna: da 4 a 9 giorni