



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



#### SCHEDA TECNICA

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 50       |
| <b>Potenza elettrica (Kw)</b>  | 2,7      |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 4        |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 323      |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 370      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 164      |

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIASTRA AD INDUZIONE professionale da 2,7 Kw:

- realizzato su **carrozzeria in acciaio inox**;
- **superficie** di induzione del**diametro di 280 mm**;
- **variatore di potenza piastra continuo** con **display**, sino a un **massimo di 2,7 kw**;
- adatta per **pentole metalliche calamitabili**;
- dimensioni esterne **mm 323x370x164h**.

I VANTAGGI DELL'INDUZIONE:

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

FUNZIONAMENTO:

- IL **campo elettromagnetico** prodotto dalla piastra, si **ATTIVA al CONTATTO** con la **PENTOLA** (che deve essere di tipo **Metallico Calamitabile** ) che **scaldandosi, cuoce gli alimenti** al suo interno.

RISPARMIO ENERGETICO

**Appena la pentola viene sollevata la piastra si Spegne..**limitando in questo modo il consumo energetico alla pura necessità.

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.

MARCHIO CE

| CODICE   | DESCRIZIONE                                                                                                                             | PREZZO/CONSEGNA                                                                                                                                      |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KR-ICT27 | PIASTRA AD INDUZIONE professionale con SUPERFICIE UTILE: DIAMETRO 280 MM, POTENZA 2,7 Kw, V. 230/1, dimensioni esterne mm. 323x370x164h | <div>€ 209,37 + IVA</div> <div>€ 255,43 IVA incl.</div> <div>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</div> <div>Consegna: da 4 a 9 giorni</div> |