



**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>  | 3,5      |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 5        |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 330      |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 425      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 105      |

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIASTRA AD INDUZIONE PROFESSIONALE da 3,5 Kw

- realizzato su **carrozzeria in acciaio inox**;
- **superficie** induttiva **diametro di 280 mm**;
- **variatore di potenza piastra continuo** con **display**, sino a un **massimo di 3,5 kw**;
- adatta per **pentole in metallo calamitabili**;
- dimensioni esterne **mm 330x425x105h**.

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-ICT35S | PIASTRA INDUZIONE Professionale con SUPERFICIE UTILE: DIAMETRO 280 MM, POTENZA 3,5 Kw, V. 230/1, dimensioni esterne mm. 330x425x105h | <b>€ 242,92 + IVA</b><br>€ 296,36 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b><br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |