



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	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	5,0
Peso netto (Kg)	45
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	900
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUCINA Elettrica professionale con 1 ZONA WOK a INDUZIONE su VANO a GIORNO

- **piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304;**
- **piano in vetroceramica con spessore 6 mm**
- **superficie perfettamente liscia** che garantisce una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detergenti aggressivi;
- **massimo risparmio energetico** in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie;
- il risparmio energetico è assicurato dall'**immediato raggiungimento della massima temperatura** all'interno dei recipienti di cottura pur mantenendo il piano completamente freddo;
- **l'alta efficienza energetica è data dall'assenza di dispersione termica**e da consumi ridotti di oltre il 30%;
- **la zona di riscaldamento si autoregola**in base al diametro della pentola;
- **interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano**
- **indicatore digitale** che segnala in modo immediato il **livello di potenza impostato, da 1 a 9**
- regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione;
- **zona di cottura dal diametro di 300 mm e potenza 5 kW;**
- **2 anni di garanzia.**

I VANTAGGI DELL'INDUZIONE:..

tempi brevissimi 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 cuoceresenza alcun tipo di dispersione, Migliorando notevolmente la QUALITA del LAVORO dell'Operatore.

Riparmio Energetico :

appena la padella viene sollevata, La Piastra si Spegne.

COTTURA:

la piastra a induzione funziona creando un campo elettromagnetico indotto nel recipiente a contatto (che,deve essere di Tipo METALLICO - MAGNETICO - si deve cioè attaccare la calamità) che scaldandosi, cuoce gli alimenti al suo interno.

PULIZIA:

IL Tipo di Piastra (Vetroceramica) e 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.

Accessori/Optional:

- portina destra/sinistra per vano

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-E9WOK/IND	PIANO INDUZIONE WOK da 5,0 kw, Professionale, su Modulo con VANO a GIORNO, ZONA COTTURA Ø 300 mm, 9 livelli di potenza, V.400/3+N, Kw.5,00, Peso 45 Kg, dim.mm.400x900x900h	€ 3.223,95 + IVA € 3.933,22 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 15 a 25 giorni



	n.	1
	Ø mm	300
	kW	5
	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	TOT. kW	5
	Kg	45



POWER INDUCTION

5 kW Ø 300 mm

