



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)	5,5
Peso lordo (Kg)	6,5
Larghezza (mm)	340
Profondità (mm)	410
Altezza (mm)	105

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIASTRA ad INDUZIONE Professionale da 3,5 Kw.

- struttura in acciaio inox;
- piano in vetroceramica;
- timer, livello di potenza e temperatura regolabili individualmente;
- sensore di presenza pentola;
- superficie induttiva diametro da 120 a 260 mm;
- dimensioni piano cottura 300x300 mm;
- 10 livelli di potenza;
- timer da 1 a 180 minuti;
- selezione temperatura da 60 a 240 °C;
- transistor IGBT Siemens di alta qualità;
- protezione termica;
- doppia ventola di raffreddamento;
- display digitale e pannello comandi in vetro a sfioramento «Touch».

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 cuocere senza 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.

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AK-TT350TOUCH	PIASTRA ad INDUZIONE professionale con SUPERFICIE INDUTTIVA diametro da 120 a 260 mm, 10 livelli di potenza, display digitale e comandi a sfioramento Touch, V.230/1, Kw.3,5, Peso 5,5 Kg, dim.mm.340x410x105h	€ 158,57 + IVA € 193,46 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni