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
Larghezza (mm)	300
Profondità (mm)	415
Altezza (mm)	100

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIASTRA AD INDUZIONE da tavolo:
- realizzato su **carrozzeria in acciaio inox**;
- **superficie** di cottura dal **diametro di 250 mm**;
- **variatore di potenza piastra continuo** con **display**, sino a un **massimo di 3,0 kw**;
- adatta per **pentole in ferro o con fondo magnetico**;
- dimensioni esterne **mm 300x415x100h**.

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**.

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-ICT3BA	PIASTRA AD INDUZIONE da tavolo, SUPERFICIE UTILE: DIAMETRO 250 MM, POTENZA 3,0 Kw, V. 230/1, dimensioni esterne mm. 300x415x100h	**€ 245,81** *+ IVA* € 299,89 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni