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)	8
Peso lordo (Kg)	11
Larghezza (mm)	510
Profondità (mm)	420
Altezza (mm)	190

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIASTRA ad INDUZIONE da tavolo, Marca FIMAR:

- **struttura** in **acciaio inox**;
- **piastra** in **vetroceramica**;
- **superficie induttiva**: **diametro da 140 a 220 mm**;
- **sistema ad induzione di calore dalla piastra al contenitore**;
- con la rimozione del contenitore, che deve essere assolutamente di tipo metalicco, la macchina si arresta;
- **potenza resa**: da 0,8 a 3,5 Kw;
- funzionamento in modalità livelli di potenza o in modalità temperatura (C°).

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.

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
FM-PFD35N	PIASTRA ad INDUZIONE da tavolo, SUPERFICIE INDUTTIVA: diametro da 140 a 220 mm, V. 230/1, Kw 3,5, Peso 8 Kg, dim. mm. 343x440x120h	**€ 158,78** *+ IVA* € 193,71 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni