



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)	9
Peso lordo (Kg)	11
Larghezza (mm)	385
Profondità (mm)	465
Altezza (mm)	90

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIASTRA ad INDUZIONE Professionale da 3,5 kw

- sistema di riscaldamento ad induzione- dalla piastra al contenitore (di tipo metallico);
- struttura in acciaio inox;
- piastra in vetroceramica;
- timer digitale da 180 minuti;
- touch control;
- fino a 10 livelli di temperatura;
- 17 livelli di potenza;
- dimensioni piano di cottura: Ø 120 ÷ Ø 260 mm

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.

RISPARMIO ENERGETICO
appena la padella viene sollevata dal piano, 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
FM-E350D	PIASTRA ad INDUZIONE professionale con SUPERFICIE INDUTTIVA diametro da 120 a 260 mm, 17 livelli di potenza, touch control, V.230/1, Kw.3,5, Peso 9 Kg, dim.mm.385x465x90h	€ 217,41 + IVA € 265,24 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni