

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

Peso netto (Kg)	5,7
Larghezza (mm)	340
Profondità (mm)	435
Altezza (mm)	120

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIASTRA ad INDUZIONEDIGITALE da 3500 WATT, Linea ELITE:

- Funzione Min/Max (selezione rapida della potenza minima o massima)
- Funzione blocco di sicurezza;
- Timer (1 min 2 ore e 59 min);
- Quattro ventole per un raffreddamento ottimale;
- Filtro removibile;
- Display LCD;
- · Piedini regolabili;
- Touch screen impermeabile;
- o Spegnimento automatico dopo 120 minuti di inutilizzo;
- Corpo in acciaio inox;
- Sistema "AhC": innovativo sistema di controllo dell'assorbimento energetico che ottimizza l'efficienza ed i costi di esercizio.

DATI TECNICI:

- o Livelli di potenza: da 100W a 3500W
- $\circ\,$ Temperatura regolabile: da 35° a 240 ° C (Step 5° C)
- 。 Diametro fondo pentola: Min 12 cm Max 28 cm

MARCHIO CE

regolabile da 35°C a 240°C, comandi digitali, V.230/1, Kw.3,5, Peso 5,7 Kg, dim.mm.340x435x120h

€ 248,28 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni