



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	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	7,00
Peso netto (Kg)	12,3
Larghezza (mm)	765
Profondità (mm)	410
Altezza (mm)	150

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIASTRA A INDUZIONE Professionale BIZONA, 7000 W. Totali - Comandi Indipendenti;

- **Corpo in acciaio inox;**
- **Sistema "AhC"**, l'innovativo sistema di controllo dell'assorbimento energetico che ottimizza l'efficienza ed i costi di esercizio;
- **Spegnimento automatico dopo 120 minuti di inutilizzaz**
- **Potenza massima fuoco anteriore 3500W** (12 livelli di potenza)
- **Potenza massima fuoco posteriore 5000W** (15 livelli di potenza)
- **Funzione Min/Max** (selezione rapida della potenza minima o massima)
- Funzione blocco di sicurezza
- **Timer** (da 1 minuto a 180 minuti)
- **Sei ventole** per un raffreddamento ottimale
- Filtro removibile
- **Display LCD**
- **Touch screen impermeabile**
- Piedini regolabili.

DATI TECNICI:

- Livelli di potenza: Anteriore 12, da 200W a 3500W - Posteriore 15, da 200W a 5000W
- Temperatura regolabile da 35° a 240° (steps 5°C)
- Diametro fondo pentole minimo 10 cm
- Dimensioni mm 765x410x150h
- Peso 12,3 Kg
- Dati elettrici: V.380/400 - 50/60 HZ - 7000W

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
HT-HRRS684	Piastra induzione bizona Professionale, da 3,5+3,5 Kw - temperatura regolabile da 35°C a 240°C, comandi digitali, V.400/3, Kw.7,00, Peso 12,3 Kg, dim.mm.410x765x150h	€ 645,75 + IVA € 787,82 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni