



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)	16,30
Larghezza (mm)	407
Profondità (mm)	701
Altezza (mm)	143

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIASTRA INDUZIONE da 7,00 Kw con 2 ZONE Indipendenti ,

- Telaio in acciaio inox;
- Piano di cottura vetroceramica 338x568 mm;
- Dotata di ventole protezione surriscaldamento;
- 1-10 Set di temperatura;
- Piastra riscaldante anteriore: 11 livelli di potenza da 800W a 5000W;
- Piastra riscaldante posteriore: 10 livelli di potenza da 800W a 3500W;
- Regolazione potenza tramite la manopola;
- Temperatura +60°/+240°C;
- Potenza: 7 Kw / 380 V 50-60 Hz;
- Livelli di potenza: 800 – 7000 W;
- Adatto per pentole con Ø da 14 a 26 cm

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
BKS-IND700D	PIASTRA INDUZIONE Professionale con 2 ZONE Indipendenti, PIANO Induttivo da mm 338x568, temp.+60°/+240°C, regolazione potenza tramite manopola, Trifase V.400/3, Kw.7,00, dim.mm.407x701x143h	€ 722,59 + IVA € 881,56 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni