



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)	2,00
Peso netto (Kg)	5
Larghezza (mm)	460
Profondità (mm)	332
Altezza (mm)	61

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIASTRA ad INDUZIONE 2 KW:

- La cottura ad induzione è caratterizzata da brevissimi tempi di preriscaldamento, da un'elevata precisione e prontezza di regolazione e da basse dispersioni termiche;
- Questo tipo di cottura è più veloce rispetto agli altri metodi;
- Non essendoci elementi riscaldanti, il calore prodotto viene ceduto completamente all'alimento da cuocere senza alcun tipo di dispersione;
- La piastra ad induzione funziona creando un campo elettromagnetico indotto nel recipiente che, scaldandosi, cuoce gli alimenti al suo interno;
- La temperatura dell'apparecchio è molto più bassa rispetto alle piastre classiche riducendo così il rischio di ustioni e bruciature;
- Semplicissimo da utilizzare, riconosce in automatico la presenza del recipiente;
- 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;
- Modello professionale adatto per un utilizzo intensivo e prolungato;
- Dimensioni piano LxP in mm 455x310;
- Dimensioni piano cottura LxP in mm 308x329.

MARCHIO CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
KR-ICTBM1	Piastra induzione con piano cottura da mm 308x329, V.230/1, Kw.2,00, Peso 5 Kg, dim.mm.460x332x61h	€ 125,83 + IVA € 153,51 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

