

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
KR-ICT35S	PIASTRA AD INDUZIONE da tavolo, SUPERFICIE UTILE: DIAMETRO 280 MM, POTENZA 3,5 Kw, V. 230/1, dimensioni esterne mm. 330x425x105h	€ 203,57 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello
		Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONAL

PIASTRA AD INDUZIONE da tavolo:

- o realizzato su carrozzeria in acciaio inox;
- o superficie di cottura dal diametro di 280 mm;
- variatore di potenza piastra continuo con display, sino a un massimo di 3,5 kw;
- adatta per pentole in ferro o con fondo magnetico;
- dimensioni esterne mm 330x425x105h.

I VANTAGGI DELL'INDUZIONE:

- o brevissimi tempi di preriscaldamento e tempo di cottura più breve rispetto agli altri metodi;
- $\circ \ \ \textbf{elevata precisione} \ e \ \textbf{prontezza di regolazione}; \\$
- $\circ\,$ il calore prodotto viene ceduto completamente all'alimento da cuocere senza alcun tipo di dispersione.

COTTURA:

 la piastra a induzione funziona creando un campo elettromagnetico indotto nel recipiente che, scaldandosi, cuoce gli alimenti al suo interno.

SICUREZZA:

- la temperatura dell'apparecchio è molto più bassa rispetto alle piastre classiche, riducendo così il rischio di ustioni e bruciature;
- semplicissimo da usare, riconosce in automatico la presenza del recipiente.

PULIZIA:

o 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.

SCHEDA TECNICA		
Alimentazione elettrica	Monofase	
Volts	V 230/1	
Frequenza (Hz)	50	
Potenza elettrica (Kw)	3,5	

Peso netto (Kg)	5
Larghezza (mm)	330
Profondità (mm)	425
Altezza (mm)	105