



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-PFD35N	PIASTRA ad INDUZIONE da tavolo, SUPERFICIE INDUTTIVA: diametro da 140 a 220 mm, V. 230/1, Kw 3,5, Peso 8 Kg, dim. mm. 343x440x120h	€ 158,78 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIASTRA ad INDUZIONE da tavolo, Marca FIMAR:

- **struttura in acciaio inox;**
- **piastra in vetroceramica;**
- **superficie induttiva: diametro da 140 a 220 mm;**
- **sistema ad induzione di calore dalla piastra al contenitore;**
- con la rimozione del contenitore, che deve essere assolutamente di tipo metallico, la macchina si arresta;
- **potenza resa:** da 0,8 a 3,5 Kw;
- funzionamento in modalità livelli di potenza o in modalità temperatura (C°).

I VANTAGGI DELL'INDUZIONE:

- **brevissimi tempi 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.**

COTTURA:

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

PULIZIA:

- 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

MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50

Potenza elettrica (Kw)	3,5
Peso netto (Kg)	8
Peso lordo (Kg)	11
Larghezza (mm)	510
Profondità (mm)	420
Altezza (mm)	190