

#### 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)	3,5
Peso netto (Kg)	9
Larghezza (mm)	330
Profondità (mm)	440
Altezza (mm)	164

## DESCRIZIONE PROFESSIONALE

## PIASTRA AD INDUZIONE da tavolo:

- o realizzato su carrozzeria in acciaio inox;
- o superficie di cottura dal diametro di 240 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 330x440x164H.

## I VANTAGGI DELL'INDUZIONE:

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

## COTTURA:

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

# SICUREZZA:

- o 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.

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.

carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni