

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)	2,7	
Peso netto (Kg)	5	
Peso lordo (Kg)	8	
Larghezza (mm)	325	
Profondità (mm)	370	
Altezza (mm)	105	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIASTRA ad INDUZIONE da tavolo, Marca FIMAR:

- struttura in acciaio inox;
- piastra in vetroceramica;
- o superficie induttiva: diametro da 140 a 220 mm;
- sistema ad induzione di calore dalla piastra al contenitore;
- o con la rimozione del contenitore, che deve essere assolutamente di tipo metalicco, la macchina si arresta;
- o potenza resa: da 0,8 a 2,7 Kw;
- o 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		
CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-PFD27N	PIASTRA ad INDUZIONE da tavolo, SUPERFICIE INDUTTIVA: diametro da 140 a 220 mm, V. 230/1, Kw 2,7, Peso 5 Kg, dim. mm. 325x370x105h	€ 108,55 + IVA € 132,43 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello
		Consegna: da 4 a 9 giorni