



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>FM-PFD35N</b>	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	<b>€ 158,78 + IVA</b> € 193,71 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>

**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**
**SCHEDA TECNICA**

Alimentazione elettrica | Monofase

<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	3,5
<b>Peso netto (Kg)</b>	8
<b>Peso lordo (Kg)</b>	11
<b>Larghezza (mm)</b>	510
<b>Profondità (mm)</b>	420
<b>Altezza (mm)</b>	190