

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

Services and Technologies for professional catering since 1973



FICHA TÉCNICA	
alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	3,5
peso neto (Kg)	9
ancho (mm)	335
profundidad (mm)	425
altura (mm)	135

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

WOK DE INDUCCIÓN de sobremesa :

- o construido sobre una carrocería de acero inoxidable;
- superficie de cocción con un diámetro de 300 mm;
- $\circ~$ regulador de potencia de placa continua con display , hasta un máximo de 3,5 kW ;
- $\circ~$ adecuado para sartenes de hierro o sartenes con fondo magnético ;
- dimensiones exteriores mm 335x425x135h .

LAS VENTAJAS DE LA INDUCCIÓN :

- tiempos de precalentamiento muy cortos y tiempos de cocción más cortos en comparación con otros métodos;
- o alta precisión y prontitud de regulación ;
- el calor producido se transfiere íntegramente al alimento a cocinar sin ningún tipo de dispersión .

COCINAR :

• la placa de inducción funciona creando un campo electromagnético inducido en el recipiente que, a medida que se calienta, cocina los alimentos de su interior.

SEGURIDAD :

- la temperatura del aparato es mucho más baja que con las placas clásicas, reduciendo así el riesgo de quemaduras y quemaduras;
- Muy simple de usar, reconoce automáticamente la presencia del contenedor .

LIMPIEZA:

o la temperatura más baja de la placa facilita la limpieza, ya que los restos de comida no se queman y por lo tanto no se incrustan.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
KR-ICW35-S	WOK de mesa INDUCCIÓN, SUPERFICIE ÚTIL: DIÁMETRO 300 MM, Kw. 3.5, V. 230/1, dimensiones exteriores 335x425x135h	€ 265,28 VAT excluido Envio a calcular Entrega d 4 a 9 días