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)	2,7
peso neto (Kg)	4
ancho (mm)	323
profundidad (mm)	370
altura (mm)	105

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PLACA DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA :
- fabricado en **cuerpo de acero inoxidable** ;
- **superficie** de cocción con un **diámetro de 280 mm** ;
- **Variador de potencia de placas continuas** con **display** , hasta un **máximo de 2,7 kW** ;
- Adecuado para **sartenes con fondo de hierro o magnético** ;
- dimensiones exteriores **mm 323x370x105h** .

LAS VENTAJAS DE LA INDUCCIÓN :
- **tiempos de precalentamiento muy cortos** y **tiempos de cocción más cortos** que otros métodos;
- **Alta precisión** y **facilidad de ajuste** ;
- **El calor producido se transfiere completamente al alimento** que se está cocinando **sin ningún tipo de dispersión** .

COCINANDO :
- La placa de inducción funciona creando un **campo electromagnético inducido en el recipiente que, al calentarse, cocina los alimentos** en su interior.

SEGURIDAD :
- la **temperatura del aparato es mucho más baja** que la de las placas tradicionales, **reduciendo así el riesgo de quemaduras y escaldaduras** ;
- **Muy sencillo de utilizar, reconoce automáticamente la presencia del contenedor** .

LIMPIEZA :
- La **temperatura más baja de la placa facilita la limpieza** , ya que los restos de comida no se queman y por tanto no se incrustan.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
KR-ICT27	PLACA DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA, SUPERFICIE ÚTIL: DIÁMETRO 280 MM, POTENCIA 2,7 Kw, V. 230/1, dimensiones exteriores mm. 323x370x105h	**€ 199,57** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días