



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Vía 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)	5,5
peso bruto (Kg)	6,5
ancho (mm)	340
profundidad (mm)	410
altura (mm)	105

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PLACA DE SOBREMESA DE INDUCCIÓN :

- Estructura de acero inoxidable ;
- Placa de vitrocerámica Schott Ceran ;
- Temporizador , nivel de potencia y temperatura ajustables individualmente ;
- sensor de presencia de olla;
- diámetro de superficie inductiva de 120 a 260 mm ;
- dimensiones de la placa de cocción 300x300 mm;
- 10 niveles de potencia ;
- temporizador de 1 a 180 minutos;
- selección de temperatura de 60 a 240 °C ;
- Transistores IGBT Siemens de alta calidad;
- protección térmica;
- Ventilador de refrigeración doble con filtro de aluminio;
- Pantalla digital y panel de control de cristal « Touch ».

Marcado CE
Hecho en china

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
--------	-------------	----------------

AK-RT350PROTOUCH

PLACA DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA con encimera vitrocerámica SHOTT CERAN, SUPERFICIE INDUCTIVA diámetro de 120 a 260 mm, 10 niveles de potencia, display digital y mandos Touch, V.230/1, Kw.3.5, Peso 5.5 Kg, dim.mm.340x410x105h

€ 224,12

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días