



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	3
ancho (mm)	300
profundidad (mm)	415
altura (mm)	100

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PLACA DE SOBREMESA DE INDUCCIÓN :

- fabricado en **cuerpo de acero inoxidable** ;
- **superficie** de cocción con un **diámetro de 250 mm** ;
- **Variador de potencia de placas continuas** con **display** , hasta un **máximo de 3,0 kW** ;
- Adecuado para **sartenes con fondo de hierro o magnético** ;
- dimensiones exteriores **mm 300x415x100h** .

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-ICT3BA	PLACA DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA, SUPERFICIE ÚTIL: DIÁMETRO 250 MM, POTENCIA 3,0 Kw, V. 230/1, dimensiones exteriores mm. 300x415x100h	€ 245,81 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días