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)	5
peso bruto (Kg)	8
ancho (mm)	325
profundidad (mm)	370
altura (mm)	105

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PLACA DE INDUCCIÓN de sobremesa, marca FIMAR:

- **estructura de acero inoxidable** ;
- **placa vitrocerámica** ;
- **superficie inductiva** : **diámetro de 140 a 220 mm** ;
- **sistema de inducción de calor desde la placa al recipiente** ;
- al retirar el contenedor, que necesariamente debe ser de tipo metálico, la máquina se detiene;
- **potencia de salida** : de 0,8 a 2,7 kW;
- funcionamiento en modo nivel de potencia o modo temperatura (C°).

LAS VENTAJAS DE LA INDUCCIÓN :
- **tiempos de precalentamiento muy cortos** y **tiempos de cocción más cortos** que otros métodos;
- **alta precisión** y **rapidez de ajuste** ;
- **el calor producido se transfiere completamente al alimento** a cocinar **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.

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 apelmazan.

marca CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-PFD27N	PLACA DE INDUCCIÓN de sobremesa, SUPERFICIE INDUCTIVA: diámetro de 140 a 220 mm, V. 230/1, Kw 2,7, Peso 5 Kg, dim. mm. 325x370x105h	**€ 108,55** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días