



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	3,5
peso neto (Kg)	8
peso bruto (Kg)	11
ancho (mm)	510
profundidad (mm)	420
altura (mm)	190

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 3,5 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-PFD35N	PLACA DE INDUCCIÓN de sobremesa, SUPERFICIE INDUCTIVA: diámetro de 140 a 220 mm, V. 230/1, Kw 3,5, Peso 8 Kg, dim. mm. 343x440x120h	€ 158,78 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días