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

peso neto (Kg)	5,7
ancho (mm)	340
profundidad (mm)	435
altura (mm)	120

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PLACA DE INDUCCIÓN DIGITAL DE 3500 VATIOS, Línea ELITE :
.

- **Función Min/Max** (selección rápida de potencia mínima o máxima)
- Función de bloqueo de seguridad;
- Temporizador (1 min - 2 horas y 59 min);
- **Cuatro ventiladores** para una refrigeración óptima;
- Filtro extraíble;
- **Pantalla LCD** ;
- Pies ajustables;
- Pantalla táctil resistente al agua;
- Apagado automático después de 120 minutos de inactividad;
- **Cuerpo de acero inoxidable** ;
- **Sistema "AhC"** : innovador sistema de control de absorción de energía que optimiza la eficiencia y los costes de explotación.

DATOS TÉCNICOS :

- Niveles de potencia: 100W a 3500W
- Temperatura regulable: de 35° a 240° C (Paso 5° C)
- Diámetro del fondo de la maceta: Mín. 12 cm - Máx. 28 cm

MARCA CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
HT-RS615N	PLACA DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA, SUPERFICIE INDUCTIVA: diámetro de 120 a 280 mm, temperatura	**€ 203,51**

	regulable de 35°C a 240°C, controles digitales, V.230/1, Kw.3.5, Peso 5.7 Kg, dim.mm.340x435x120h	*VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días