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

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	3,5
poids net (Kg)	5
largeur (mm)	330
profondeur (mm)	425
hauteur (mm)	105

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION :
- fabriqué sur **un corps en acier inoxydable** ;
- **surface** de cuisson d'un **diamètre de 280 mm** ;
- **variateur de puissance à plaque continue** avec **affichage** , jusqu'à un **maximum de 3,5 kW** ;
- convient aux **poêles à fond en fer ou magnétique** ;
- dimensions extérieures **mm 330x425x105h** .

LES AVANTAGES DE L'INDUCTION :
- **temps de préchauffage très courts** et **temps de cuisson plus courts** que les autres méthodes ;
- **haute précision** et **capacité de réglage** ;
- **la chaleur produite est entièrement transférée aux aliments** à cuire **sans aucun type de dispersion** .

CUISSON :
- La plaque à induction fonctionne en créant un **champ électromagnétique induit dans le récipient qui, en chauffant, cuit les aliments** à l'intérieur.

SÉCURITÉ :
- la **température de l'appareil est bien inférieure** à celle des plaques traditionnelles, **réduisant ainsi les risques de brûlures et d'ébouillantages** ;
- **très simple d'utilisation, il reconnaît automatiquement la présence du conteneur** .

NETTOYAGE :
- La **température plus basse de la plaque de cuisson facilite le nettoyage** , car les résidus alimentaires ne brûlent pas et ne s'incrustent donc pas.

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
KR-ICT35S	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DE TABLE, SURFACE UTILE : DIAMÈTRE 280 MM, PUISSANCE 3,5 Kw, V. 230/1, dimensions extérieures mm. 330x425x105h	**€ 217,53** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours