

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



TECHNISCHES DATENBLATT	
Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	3,5
Nettogewicht (Kg)	9
Breite (mm)	330
Tiefe (mm)	440
Höhe (mm)	164

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

${\bf INDUKTIONSTISCHKOCHFELD}:$

- aus Edelstahl gefertigt;
- Kochfläche mit einem Durchmesser von 240 mm;
- stufenloser Plattenleistungsregler mit Anzeige , bis maximal 3,5 kW ;
- o geeignet für Töpfe mit Eisen- oder Magnetboden ;
- Außenmaße mm 330x440x164H.

DIE VORTEILE DER INDUKTION :

- sehr kurze Vorheizzeiten und kürzere Garzeit als bei anderen Methoden;
- hohe Präzision und Einstellbarkeit;
- Die erzeugte Wärme wird vollständig und ohne jegliche Wärmeverluste auf das Gargut übertragen.

KOCHEN

• Das Induktionskochfeld funktioniert, indem im Behälter ein elektromagnetisches Feld erzeugt wird, das durch Erhitzen die darin enthaltenen Speisen gart .

SICHERHEIT :

- die Temperatur des Geräts ist viel niedriger als bei herkömmlichen Platten, wodurch das Risiko von Verbrennungen und Verbrühungen verringert wird;
- sehr einfach zu bedienen, erkennt es automatisch das Vorhandensein des Behälters .

REINIGUNG:

• Die niedrigere Temperatur des Kochfelds erleichtert die Reinigung , da Speisereste nicht einbrennen und somit nicht verkrusten.