



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

PIASTRA AD INDUZIONE VERTICALE / ORRIZZONTALE

AFFIDABILITA' • Costruzione in acciaio inox AISI 304. • Robusto piano di cottura in vetroceramica, 4 mm di spessore, realizzato per un uso professionale. • 4 piedini regolabili in altezza. **RISPARMI** • Risparmio sui costi energetici fino al 60% rispetto alle tecniche di cottura tradizionali. • Risparmio sui costi energetici grazie al rilevamento automatico della presenza del recipiente di cottura. • Cottura rapida ed in piena sicurezza senza alcuna dispersione termica nell'ambiente grazie alla tecnologia ad induzione. **FUNZIONALITA'** • Pannello di controllo piatto con display digitale e pulsanti "touch screen" (a sfioramento). 9 livelli di potenza facilmente selezionabili. • La piastra ad induzione si scalda velocemente e permette di cucinare subito dopo la sua accensione. • Due zone di cottura indipendenti. • L'induzione mantiene la superficie di cottura fredda e garantisce un ambiente di lavoro ideale, sia per lo chef che per gli ospiti. **PULIBILITA'** • Superficie di cottura sigillata in vetroceramica facile da pulire. • Bordi arrotondati e superfici lisce. • Grado di protezione all'acqua IPX4. • Marchio CE.



Tipo spina	CE-SCHUKO
Tensione di alimentazione	230 V, 1N, 50/60
Peso netto - kg.	12
Potenza elettrica totale -	kW 3.6
Potenza piastre anteriori -	kW 1.8
Dimensioni piastre anteriori -	mm Ø 180
Potenza piastre posteriori -	kW 1.8
Dimensioni piastre posteriori -	mm Ø 180
Dimensioni esterne - mm	
altezza	130
profondità	600
lunghezza	325

PREZZO UNITARIO €919,00.= + IVA 20 %

ATIS di Spagnol Ermes
Via. Pontebbana 11 33098 Valvasone Pn (italy)
Tel.0434/85360 – 3 Linee Urb. Fax 0434/85372
Sito internet: www.atis.it ; E-mail info@atis.it

