



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

PIASTRA AD INDUZIONE TRIFASE SUPERFICIE INDUTTIVA Ø DA 12 A 30 CM - POTENZA 5000 WATT

COD: PFIN50DT



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

PIASTRA INDUZIONE TRIFASE A UNA ZONA CON SUPERFICIE INDUTTIVA DA Ø 120-300 MM

Il **piano a induzione** è un elemento fondamentale nelle cucine di bar e ristoranti in quanto permette una cottura uniforme dei cibi, in tempi brevi

La piastra induzione è molto sicura perchè evita il pericolo di scottature accidentali.

La superficie liscia è inoltre **facile e veloce da pulire.**

La piastra a induzione ha un design moderno **con corpo in acciaio e una superficie in vetroceramica**, quindi grazie alla sua qualità assicura una lunga durata del prodotto nel tempo.

Display comandi in vetro con tasti touch

Funzionamento in modalità livelli di **potenza** (10 Livelli), **temperatura** (da 60°C a 240°C) o **timer** (da 1 a 180 minuti).

PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068

TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Dimensione **piano cottura 330x330 mm** e **superficie induttiva Ø 120 a 300 mm**

Sensore per protezione termica e doppia ventola di raffreddamento con filtro in alluminio

Utilizzabile solo con pentole adatte per cottura con induzione

Cavo incluso nel prezzo

DATI TECNICI

Peso	9 kg
Dimensioni LxPxH (mm)	L400xP485xH170 mm
Struttura Esterna	Acciaio inox
Numero zone Cottura	Unica
Tipologia cottura	Cucina a Induzione
Alimentazione	Elettrico
Potenza Assorbita (watt)	5000 Watt
Voltaggio	TRIFASE – AC 380/400