K7ECI10TT

CUCINA INDUZIONE 4 ZONE TOP



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.
Piastra in vetroceramica di spessore adeguato per la trasmissione del calore. Zone dedicate per la cottura **evidenziate sul piano di lavoro**.
Superficie in vetroceramica perfettamente liscia per **facilità di pulizia**.
Ampia superficie di lavoro: spostare le pentole è più comodo e veloce.
Notevole risparmio di tempo e energia grazie a tempi di cottura e consumi energetici dimezzati rispetto ai sistemi di cottura tradizionali. Regolazione continua della potenza di riscaldamento.
Possibilità di lavorare con **qualsiasi tipo di pentole adatte alla cottura a induzione**: in ferro, in ghisa o in altro materiale ferromagnetico. **Rendimento energetico costante**, anche se vengono utilizzati utensili di forma diversa.
Migliore ambiente di lavoro grazie alla **riduzione del calore disperso**.
Maggiore sicurezza per l'utente: solo le pentole vengono scaldate mentre il piano di lavoro rimane freddo. Il rischio di scottature, quindi, è fortemente ridotto.
Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 800 mm
Profondità: 700 mm
Altezza: 250 mm
Peso: 46 kg
Volume: 0.38 m³
Potenza elettrica: 20.00 kW



Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
PI. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560