K7EWK05TT

WOK AD INDUZIONE TOP



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.
Piastra in vetroceramica di spessore adeguato per la trasmissione del calore.
Superficie in vetroceramica perfettamente liscia per **facilità di pulizia**.
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 wok 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: 400 mm
Profondità: 700 mm
Altezza: 250 mm
Peso: 21 kg
Volume: 0.21 m³
Potenza elettrica: 5.00 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