# K7EWK05VV

WOK AD INDUZIONE + VANO



## 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.
Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.
Accessori disponibili **su richiesta**.



## SPECIFICHE TECNICHE

**Larghezza:** 400 mm
**Profondità:** 700 mm
**Altezza:** 850 mm
**Peso:** 32 kg
**Volume:** 0.45 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