

G10047 Hi-Tech Chef | FORNELLO A INDUZIONE DOPPIO



► DESCRIZIONE

Il riscaldamento ad induzione funziona creando un campo magnetico tra la piastra e la pentola che viene scaldata attraverso correnti elettriche: il calore che viene generato non subisce, dunque, nessuna dispersione consentendo cotture più veloci e minori consumi di energia. Poiché non ci sono fiamme libere ed il piano di cottura rimane freddo, l'induzione è anche più sicura rispetto ai bruciatori tradizionali. Hi-Tech Chef garantisce le migliori prestazioni di cottura, sicurezza d'uso ed efficienza energetica: dotato di ampio display digitale a 4 cifre con comandi soft-touch, grande area di cottura capace di alloggiare pentole fino ad un diametro di 26 cm e timer da 180 minuti, questo fornello ad induzione dispone di 6 livelli di potenza predefiniti per ogni piastra e termostato regolabile da 60° a 240°C per ottenere risultati eccellenti con qualsiasi pietanza. Per garantire in ogni occasione la massima sicurezza, Hi-Tech Chef è equipaggiato con sistema di sicurezza anti-surriscaldamento e si spegne automaticamente qualora non rilevi la presenza della pentola o in caso di pentola vuota sul fornello.

► CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|--|---|
| ✓ Regolazione potenza piastra grande: 500 - 800 - 1200 - 1500 - 1800 - 2000W | ✓ Regolazione potenza piastra piccola: 500 - 800 - 1000 - 1200 - 1300 - 1500W |
| ✓ Temperature regolabili da 60°C a 240°C | ✓ Comandi soft-touch |
| ✓ Cottura a induzione, rapida ed economica | ✓ Display digitale a 4 cifre |
| ✓ Timer 180 minuti | ✓ Ampia area di cottura |
| ✓ Spegnimento di sicurezza con pentola vuota | ✓ Spegnimento di sicurezza senza pentola |
| ✓ Sistema di sicurezza anti-surriscaldamento | ✓ Diametro pentole: min 12 cm - max 26 cm |
| ✓ Alimentazione: AC 230V ~ 50Hz | ✓ Potenza: 3500 W 15A Max |
| ✓ Dimensioni: (L x H x P) 60,3 x 6,5 x 36,3 cm | ✓ Peso: 5 Kg |