

K7EWK05TT

WOK AD INDUZIONE TOP



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

Piano in vetroceramica nero di **spessore 6 mm**. Regolazione continua della potenza di riscaldamento. **Display sottovetro** per visualizzazione del livello di potenza impostato e per visualizzazione di eventuali segnali di errore. Protezione garantita da un sensore contro le sovratemperature in caso di funzionamento con pentola a secco. Sensore di rilevamento presenza pentola. Sensore di rilevamento di pentola con diametro inferiore a 12 cm.

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con spigoli arrotondati con grande raggio per una facile pulizia. Rivestimento frontale in acciaio inox.

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.

Notevole risparmio di tempo e energia grazie a **tempi di cottura e consumi energetici dimezzati** rispetto ai sistemi di cottura tradizionali. 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.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani ?testa a testa? e fissaggio vincolante degli stessi tra loro. 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

