

## Cottura ad irraggiamento con vetroceramica

<b>RISCALDAMENTO</b>	Il filamento riscaldante posto sotto il piano trasparente in vetroceramica, a circa 800°C emette raggi infrarossi, l'isolamento in fibra di vetro concentra il calore nella direzione del piano di cottura evitando dispersioni. Il posizionamento del filamento consente la distribuzione uniforme del riscaldamento.
<b>COTTURA</b>	La cottura avviene principalmente con <b>irraggiamento ad infrarossi</b> , oltre che per contatto. Il risparmio energetico può arrivare fino al 50% comparato con una piastra a contatto in acciaio, quindi con una notevole riduzione dei consumi e relativo costo.
<b>PULIZIA e IGIENE</b>	Piani di cottura in vetroceramica liscia, non porosa, resistente agli urti, impermeabile agli odori. Estremamente facile da pulire. Anche i residui carboniosi di cottura si eliminano facilmente con l'apposito raschietto.

### Cottura vetroceramica alla griglia - piastre fry-top



Piastra Fry-top per la cottura di cibi alla griglia.

Particolare attenzione è stata rivolta al design, allo scopo di ottenere un prodotto in grado di valorizzare sia l'ambientazione in cui viene installato, sia il prodotto esposto.

Struttura in lamiera di acciaio inox, finitura spazzolata scotch brite.

Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.

Piastra di cottura in vetroceramica liscia, leggermente inclinata per favorire il deflusso dei grassi di cottura.

Alzatina perimetrale per il contenimento degli schizzi di cottura.

Riscaldamento con resistenze radianti ad alto rendimento; regolazione della temperatura fino a 300°C mediante regolatore di energia e lampada spia. Cavo con spina.

Cassetto raccogligrassi estraibile. Piedini regolabili.

041-FT30  
Fry-top Mini  
cm 30x35x13H

**kg** 8 -  1250W - 230V -50/60Hz



041-FT40  
Fry-top Medium, 2 zone di cottura  
cm 40x60x14H

**kg** 18 -  2500W - 230V -50/60Hz



# Cottura ad irraggiamento con vetroceramica

## Crêpiera vetroceramica



Crêpiera vetroceramica, espressamente progettata per la riattivazione delle **crêpes surgelate**.

Struttura in lamiera di acciaio inox, finitura spazzolata scotch brite. Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.



Piastra di cottura in vetroceramica liscia.

Riscaldamento con resistenze radianti ad alto rendimento; regolazione della temperatura fino a 300°C mediante regolatore di energia e lampada spia.

Cavo con spina.



Piedini regolabili.

041-CRE40V  
Crêpiera  
cm 40x40x11H

 12 -  1800W - 230V -50/60Hz



041-CRE42V  
Crêpiera  
cm 42x42x11H

 15 -  2100W - 230V -50/60Hz



# Cottura ad irraggiamento con vetroceramica

## Piani cottura radianti

Piani cottura in vetroceramica liscia, utilizzabile con qualsiasi tipo di pentola o padella.  
Particolare attenzione è stata rivolta al design.  
Struttura in lamiera di acciaio inox, finitura spazzolata scotch brite.

Riscaldamento con resistenze radianti ad alto rendimento; regolazione della temperatura mediante regolatore di energia e lampada spia.

Protezione surriscaldamento. Spia calore residuo. Ventola di raffreddamento.

Cavo con spina CEE.

Piedini regolabili

042 -PC30-1

Piano cottura 1 Fuoco (Ø 23 cm)  
cm 30x32x11H

**kg** 8 ⚡ 2100W - 230V, 1, 50/60Hz



042 -PC30-2

Piano cottura 2 Fuochi (2 x Ø 23 cm)  
cm 60x32x11H

**kg** 16 ⚡ 4200W - 400V, 3+N, 50/60Hz



042 -PC40-1

Piano cottura 1 Fuoco (Ø 31 cm)  
cm 37x44x11H

**kg** 12 ⚡ 3400W - 400V, 3+N, 50/60Hz



042 -PC40-2

Piano cottura 2 Fuochi (2 x Ø 31 cm)  
cm 74x44x11H

**kg** 24 ⚡ 6800W - 400V, 3+N, 50/60Hz

