

Piani di mantenimento caldo



- Piano caldo in vetroceramica.

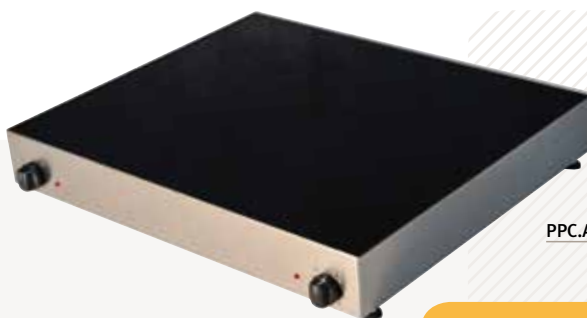
1/1
GN

PPC.A.1V



2/1
GN

PPC.A.2V



In vetroceramica

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni gastronorm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
HCV.13.007	Piano di mantenimento caldo in vetroceramica	PPC.A.1V	GN 1/1	345 x 545 x 90	400	230/50-60/1
HCV.13.008	Piano di mantenimento caldo in vetroceramica	PPC.A.2V	GN 2/1	650 x 545 x 90	400 + 400	230/50-60/1
HCV.13.009	Piano di mantenimento caldo in vetroceramica	PPC.A.3V		500 x 500 x 90	400	230/50-60/1

- Piano caldi di mantenimento di cui uno inclinato per pizza con potenze da 500 a 800 Watt.
- Completamente realizzati in acciaio inox 304.
- Sono provvisti di tasto di accensione on/off.
- Termostato di regolazione da 30° a 90°C.

TPM5050



TPM5030



In acciaio inox 304

Codice	Descrizione	Modello	L x P mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
TATPM5030	Piano di mantenimento caldo in acciaio	TPM5030	500 x 300	7	500	230/50/1
TATPM6030	Piano di mantenimento caldo in acciaio	TPM6030	600 x 300	9,5	500	230/50/1
TATPM6040	Piano di mantenimento caldo in acciaio	TPM6040	600 x 400	10,5	600	230/50/1
TATPM8040	Piano di mantenimento caldo in acciaio	TPM8040	800 x 400	14	700	230/50/1
TATPM5050	Piano di mantenimento caldo in acciaio inclinato	TPM5050	500 x 500 x 30/70 h	7	500	230/50/1

1.0 Cottura ad induzione

I piani di lavoro ad induzione, utilizzano l'energia elettromagnetica per riscaldare pentolame prodotto con metalli magnetici.

Quando l'unità è accesa, l'induttore produce un campo magnetico alternato che viene trasmesso alla pentola.

Le molecole d'acqua contenute all'interno della pentola (quindi il cibo o l'acqua) subiscono una forte agitazione che produce un calore facilmente controllabile intervenendo sull'intensità del campo magnetico.

Il piano di lavoro in vetroceramica non è suscettibile ai campi magnetici e di conseguenza rimane freddo.

L'unico calore trasmesso alla piastra è quello generato dalla pentola che garantisce comunque un piano di lavoro più freddo rispetto a qualsiasi altro piano di cottura.



2.0 I vantaggi dell'induzione

- **Velocità di cottura** perché l'energia generata dalla piastra è trasmessa direttamente al recipiente ed il riscaldamento è molto più veloce della cottura tradizionale a gas.
- **Sicurezza** senza fiamme vive, parti incandescenti o altre fonti di irradiazione di calore, l'induzione è molto più sicura rispetto a qualsiasi altro tipo di cottura tradizionale.
- **Pulizia** le superfici rimangono fredde e in un attimo possiamo pulire la piastra anche mentre stiamo lavorando.
- **Raffreddamento** l'assenza di una fiamma diretta garantisce un rapido raffreddamento per un ambiente di lavoro piacevole.
- **Economicità** L'induzione garantisce una notevole efficienza energetica. Praticamente il 90% di ogni euro speso in energia elettrica va a finire proprio dove vuoi tu - **nella pentola!**

3.0 Pentole adeguate e pentole non adeguate

Pentole adeguate

- 1 Ferro.
 - 2 Ghisa.
 - 3 Acciaio inossidabile.
 - 4 Smaltate.
- Tutte le pentole e padelle devono avere un fondo magnetico.
 - Tutte le pentole e padelle devono avere un fondo piatto.
 - Tutte le pentole e padelle devono avere un diametro compreso tra 14 e 26 cm.

Pentole non adeguate

- 1 Pentole con diametro inferiore a 5 cm.
- 2 Padella in acciaio inossidabile con fondo alluminio.
- 3 Pentole in ceramica.
- 4 Pentole in vetro.
- 5 Pentole in alluminio.
- 6 Pentole in bronzo.
- 7 Pentole in rame.
- 8 Pentole con piedini.

