



**EUROTEC
RIGA** FOOD SERVICE
TECHNOLOGY

Tel. +39 0473 56 27 52 - Fax +39 0473 56 24 84
Binderweg - via bottai, 9/1 LANACENTER/LANA SUD
39011 LANA (BZ) ITALY - info@eurotecriga.com

www.eurotecriga.com - www.rigainternational.com

PIASTRE DI COTTURA AD INDUZIONE PROFESSIONALI
PROFESSIONELLE INDUKTIONS – KOCHPLATTEN
COMMERCIAL INDUCTION COOKING HOBS
PLAQUES CUISINIÈRE A INDUCTION PROFESSIONEL
EQUIPO DE COCINAR INDUCCION COMERCIAL

MODELLO RIA-3536ET

Caratteristiche principali*:



1. Pannello di controllo "Touch control"
2. Doppia ventilazione (2 ventole)
3. Struttura in acciaio inox
4. Livelli di potenza impostati in uscita:
5. 500 / 700 / 900 / 1200 / 1500 / 1800 / 2000 / 2300 / 2700 / 3000 / 3300 / 3500* Watt
6. Impostazioni dei livelli di temperatura: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 240 °C.
7. Timer 0 - 180 minuti
timer predefinito: 0 minuti
8. Display a LED
9. Spegnimento automatico.

Approval: /CE/EMC/RoHS

POTENZA

3500* WATT

VOLTAGGIO

220 V – 240 V – 50/60 Hz

PESO NETTO (KG)

4,62 KG

PESO LORDO (KG)

5,64 KG

LARGHEZZA (mm)

355 mm

LUNGHEZZA (mm)

440 mm

ALTEZZA (mm)

110 Hmm

* Le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.