



**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-3536WOK**

## **Caratteristiche principali\*:**



1. Pannello di controllo "Touch control"
2. Doppia ventilazione (2 ventilatori)
3. Struttura in acciaio inossidabile
4. Impostazione livelli di potenza in uscita: 500 / 700 / 900 / 1200 / 1500 / 1800 / 2000 / 2300 / 2700 / 3000 / 3300 / 3500\* Watt
5. Impostazione livelli di temperatura: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 240 °C.
6. Timer 0 - 180 minuti;  
Timer predefinito: 0 minuti
7. Display LED
8. Auto-spegnimento.

**Omologazione: /CE/EMC/RoHS**

**POTENZA**

**3500\* WATT**

**VOLTAGGIO**

**220 V – 240 V – 50/60 Hz**

**PESO NETTO (KG)**

**5,5 KG**

**PESO LORDO (KG)**

**6,5 KG**

**LARGHEZZA (mm)**

**340 mm**

**LUNGHEZZA (mm)**

**435 mm**

**ALTEZZA (mm)**

**120 Hmm**

\* Le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.