

# Speedy Chef

*Tecnologia dell'induzione professionale*

*Speedy Chef*



*Stima*  
leader nel fast-food

*STIMA.srl*

Via Prato, 23 - 51031 Agliana (Pistoia) Italy - Tel. +39 0574/751330 - Fax. +39 0574/679176  
P.IVA 01749930978 - C.F. 046445790488 | [www.stimasrl.com](http://www.stimasrl.com) - [info@stimasrl.com](mailto:info@stimasrl.com)

*Primi piatti, secondi piatti, risotti,  
paella, frittiture e non solo...*

I dati e i testi riportati su questo depliant sono forniti a titolo indicativo e non impegnativi per la STIMA srl, la quale potrà apportare in qualunque momento modifiche ai modelli descritti.

CE

**Tecnologia Garanzia Qualita'**

# Speedy Chef

Tecnologia dell'induzione professionale

## Perchè speedy chef:

### Cottura controllata

Speedy Chef permette di variare rapidamente la temperatura. Impostare 70 gradi per andare in pochi secondi a 100/200/220 gradi e tornare con la stessa rapidità a 70 gradi.

### Facile Pulizia

La superficie liscia e sempre fredda del piano ad induzione, permette una facile pulizia con una normale spugna.

### Rapidità

Con Speedy Chef dimezzi i tempi di cottura, basti pensare che per far andare in ebollizione 2 litri di acqua con il gas ci vogliono circa 8 minuti mentre con l'induzione circa 3.

### Efficacia

Sfrutta al massimo l'energia assorbita. Speedy Chef trasmette alla pentola il 90 % della potenza assorbita, rendendo la cottura estremamente veloce. Le altre fonti di calore invece, disperdono nell'ambiente circostante quasi il 50% dell'energia assorbita e di conseguenza la cottura è più lenta e meno efficace.

### Consumi

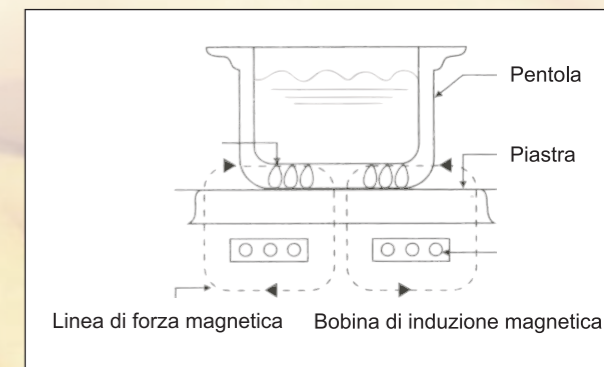
Con Speedy chef consumi solo quando lavori. In pochi secondi sprigiona il massimo della potenza.

### Flessibilità

La cottura può essere molto dolce o molto vivace, il piano prevede 7 LIVELLI di potenza per effettuare ogni cottura in modo semplice e veloce. Con l'induzione si possono effettuare tutte le cotture più delicate ad esempio sciogliere il cioccolato senza che si attacchi o si solidifichi oppure, alla massima potenza grigliare, friggere o bollire in un istante.



## Come funziona



Quando la corrente ad alta frequenza passa attraverso la serpentina, si crea un campo magnetico. La forza magnetica penetra nelle molecole della pentola creando un numero infinito di movimenti che generano calore. La tecnologia di questa piastra riduce al minimo la dispersione e perdita di energia.

Dotata di vetro trasparente utile per cucinare a vista del cliente.



La macchina è dotata di sistemi di controllo avanzati con microprocessore.

## Dotata di cappa di aspirazione con carboni attivi

## Ideale per .....

**primi piatti, secondi piatti, risotti, paella, frittiture ... e non solo**

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Larghezza:	46 cm
Profondità:	47 cm
Altezza:	59,5 cm
Peso:	18 Kg
Tensione:	220 V
Potenza max.	1.9 Kw
Rif. A:	35 cm

## Gli accessori



**Bagno maria con 4 vaschette** capacità 1 kg per vaschetta, tensione 220v, assorbimento 1 kw dim: larghezza 21cm profondità 53cm altezza 31cm, peso 10 kg. Opzionale.



**Speciale vasca con cestello** ideale per la cottura della pasta e ottime frittiture. Opzionale.



**Pratico termometro** per monitorare la temperatura. Opzionale.

