



PIASTRA NORMALE

La piastra normale ha una potenza adeguata alle sue dimensioni in modo da conseguire condizioni ottimali di cottura e di rapidità di riscaldamento senza sorpassare la temperatura limite di utilizzo della fusione, anche in caso di impiego anormale. Si comanda con commutatore a 7 posizioni (3 posizioni di riscaldamento forte, 2 di medio riscaldamento ed 1 posizione di mantenimento di calore) e ha un funzionamento a vuoto e con sottrazione di calore.

NORMAL PLATE

Normal plates have an adequate power considering their dimensions and enable the user to achieve optimal cooking conditions, and fast heating, without exceeding the limit usable temperature, even in case of abnormal use. It is generally controlled by a 7-position switch (3 "high" cooking positions, 2 "medium" ones and 1 "hold warm" setting) and operate with and without pan.



PIASTRA RAPIDA

Si differenzia dai modelli precedenti perché caratterizzata da una potenza superiore. E' dotata di un protettore termico che scollega una parte della potenza quando la piastra lavora senza sottrazione di calore, ottenendo l'effetto di:

- ridurre la temperatura
- diminuire il consumo di energia
- proteggere la ghisa da possibili deformazioni per sovratemperatura.

La piastra rapida si identifica per avere un bollino rosso posto sulla parte centrale del piano riscaldante. Questa piastra si utilizza quando si vuole ridurre il tempo per ottenere la temperatura a regime. Si comanda con commutatore a 7 posizioni (3 posizioni di riscaldamento forte, 2 di medio riscaldamento ed 1 posizione di mantenimento di calore)

RAPID PLATE

A higher loading distinguishes this models from others. Rapid plates feature a thermal protector that disconnects part of the loading when the plate is operating without any heat reduction. As a consequence, the temperature is reduced, less energy is consumed and the cast iron plate is protected from possible deformations due to overtemperature.

Rapid plates are identified by a red dot in the centre of the plate. This model of plate is used to achieve operating temperature in the shortest time. It is controlled by a 7-position switch (3 "high" cooking positions, 2 "medium" ones and 1 "hold warm" setting)

Contact us: irca@zoppas.com