



Placa de inducción para cocción rápida h110_145

Placa de inducción profesional con funcionamiento digital. 10 niveles de potencia. Control de temperatura de 60°C a 240°C.

Placa de inducción para uso profesional, ideal para cocinar alimentos rápidamente. Es muy adecuada para cocinas profesionales de pubs, bacadillerías y quioscos. Presenta una construcción de acero inoxidable con panel de control táctil y pantalla digital. Equipada con temporizador ajustable de 0 a 180 minutos y termostato de seguridad. La potencia y la temperatura también se pueden ajustar para adaptarse a los diferentes modos de cocción requeridos.

Características técnicas:

- Dimensiones: L.34 x P.44 x h.11.7 cm
- Material de la estructura: acero inoxidable
- Panel de control táctil con pantalla digital
- Temporizador: 0 a 180 minutos
- Termostato de seguridad
- 10 niveles de potencia
- 10 niveles de control de temperatura (de 60° C a 240° C)
- Potencia: 500 - 3500 W / 230 V
- Peso: 7.10 kg

*Imagen puramente indicativa (sartén no incluida)

INFORMACIÓN

- **Numero zone 1**

Placa de inducción para cocción rápida h110_145

:1

