



Placa de inducción para uso profesional h110_147

Placa de inducción para hostelería. Temperatura regulable de 60°C a 240°C. Temporizador regulable de 0 a 180 minutos.

Placa de inducción profesional, adecuado para cocinar alimentos de forma rápida y segura. Es muy adecuada para su uso en cocinas de restaurantes, pubs y bocadillos. Consta de una estructura de acero inoxidable fácil de limpiar, completa con placas de pie en la base. Equipada con un display digital y pomo de control de temperatura. Garantiza un uso seguro gracias al termostato de seguridad y permite la configuración de un temporizador de 0 a 180 minutos.

Especificaciones técnicas:

- Dimensiones: L.33.5 x P.41.5 x h.11.7 cm
- Material del marco: acero inoxidable
- Indicación digital
- Ajuste de temperatura mediante mando de 60°C a 240°C
- Temporizador ajustable: 0 a 180 minutos
- Termostato de seguridad
- Potencia: 500 - 3500 W / 230 V
- Peso: 7 kg

*Imagen puramente indicativa (olla no incluida)

INFORMACIÓN

- **Numero zone 1**

Placa de inducción para uso profesional h110_147

:1

