



## Placa de inducción con una sola zona de cocción h220\_403

Placa de inducción de 2.500 W con vitrocerámica de 280 x 280 mm y control táctil. Dimensiones: L. 310 x P. 390 x h. 130 mm.

La placa de inducción h220\_403 es una solución compacta y profesional diseñada para entornos Ho.Re.Ca. que requieren flexibilidad, precisión y fiabilidad en la cocina. Perfecta para restaurantes, caterings, delicatessen y food trucks, también es ideal como superficie de cocción adicional para cocinas ya equipadas.

Con una potencia máxima de 2.500 W, la placa de cocción garantiza un alto rendimiento, ofreciendo ajuste tanto de potencia como de temperatura. El control se realiza a través de una pantalla digital combinada con un mando y tecnología táctil, que permite ajustes intuitivos y precisos: 30 niveles de potencia y 45 niveles de temperatura, desde 30 °C hasta 250 °C, en incrementos de 5 °C.

La superficie de cocción, fabricada en vitrocerámica negra, mide 280 x 280 mm y cuenta con una zona de calentamiento de 195 mm, compatible con sartenes de 160 mm a 280 mm de diámetro, hasta un peso máximo de 20 kg.

Fabricada en acero inoxidable, su construcción es robusta y fácil de limpiar. La protección contra sobrecalentamiento integrada garantiza la seguridad y una larga vida útil, mientras que la detección automática de sartenes sólo activa la cocción cuando hay utensilios de inducción adecuados.

No requiere instalación: está lista para usar, gracias a su conexión directa a la red eléctrica de 230 V. Con un peso de sólo 5,08 kg, es fácilmente transportable y también perfecto para espacios temporales o reducidos.

Confíe en la tecnología de inducción para una cocina profesional más rápida, segura y eficiente. Compra ahora la fogón H220\_403 o solicita un presupuesto personalizado.

### Características técnicas:

- Número de zonas de cocción: 1
- Potencia máxima: 2.500 W
- Protección contra sobrecalentamiento: Sí
- Material de la estructura: Acero inoxidable
- Tipología: Encimera de inducción
- Fuente de alimentación: 230 V - 50/60 Hz

- Ajuste: 30 niveles de potencia / 45 niveles de temperatura (30-250 °C)
- Intervalo de temperatura: Ajustar cada 5 °C
- Superficie de cocción: Vidriocerámica negra 280 x 280 mm
- Diámetro de la zona de cocción: 195 mm
- Sartenes compatibles: Ø 160 a 280 mm - máx 20 kg
- Control: Display digital + pomo + táctil
- Detección de ollas: Sí
- Dimensiones: L. 310 x P. 390 x h. 130 mm
- Peso: 5,08 kg
- Instalación: No instalable - listo para usar

● Instalación.

● Ventajas

● Instalación

● Beneficios para el usuario:

● Ahorro de espacio

● Perfecto: para cocinas profesionales y espacios pequeños.

● Ajuste: ajuste ultrapreciso de potencia y temperatura.

● Detección de ollas: automática para una máxima eficiencia.

● Superficie: fácil de limpiar y duradera.

● Compacta: portátil y de funcionamiento inmediato.

● Entre

● Cocinas de compra: Si buscas una placa de inducción profesional, precisa y portátil, ten en cuenta la potencia, la compatibilidad

● con tus utensilios y la posibilidad de ajustar la temperatura y la potencia por separado.

● Preguntas frecuentes:

● La h220\_403 es ideal para cocinas que necesitan flexibilidad sin renunciar a la calidad, con controles intuitivos, detección automática de sartenes y robusta construcción de acero inoxidable.

Placa de inducción profesional H220\_403, Placa de inducción compacto para encimera, Placa de inducción de 2.500W para uso en hostelería, Placa vitrocerámico táctil ajustable, Placa portátil profesional

\*Imágenes con fines meramente ilustrativos.

## INFORMACIÓN

- Numero zone 1

## Placa de inducción con una sola zona de cocción h220\_403



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Placa de inducción  
con una sola  
zona de cocción  
h220\_403

---