



## Placa de inducción de 3500 W h220\_404

Placa de inducción de 3500 W con tecnología Half-Bridge y cristal SCHOTT CERAN®. Dimensiones: L. 340 x P. 450 x h.120 mm.

La placa de inducción h220\_404 está diseñada para ofrecer alto rendimiento y precisión absoluta en entornos profesionales como cocinas de restaurantes, laboratorios gourmet y cocina frontal. Con 3500 W de potencia y moderna tecnología Half-Bridge, esta placa de cocción no sólo permite una cocción rápida y eficiente, sino también un control extremadamente preciso a bajas temperaturas, lo que la hace ideal para una cocción lenta y suave.

La superficie de cocción está fabricada en cerámica vitrificada SCHOTT CERAN®, un material de alta calidad resistente a los choques térmicos y fácil de limpiar. La zona de cocción tiene un diámetro de 250 mm, compatible con la mayoría de las baterías de inducción profesionales.

El panel de control combina tecnología táctil y pomo giratorio para un ajuste intuitivo y sensible. Puede seleccionar entre 10 niveles de potencia y 10 niveles de temperatura, ajustables de 60 °C a 240 °C en incrementos de 20 °C.

Dotado de indicador digital, protección contra sobrecalentamiento y detección automática de olla, el H220\_404 garantiza máxima seguridad durante el uso continuo. No requiere instalación: simplemente enchúfelo a la red eléctrica estándar de 230 V y empiece a cocinar.

La construcción en acero inoxidable lo hace robusto y duradero, mientras que el diseño compacto lo hace ideal para entornos con espacio limitado o para soluciones de cocina móviles.

Lleve la potencia y el control de la cocción por inducción a su cocina profesional. Compre ahora la placa de cocción H220\_404 o solicite un presupuesto para suministros profesionales a gran escala.

### Características técnicas:

- Display digital: Sí
- Tipología: Placa de inducción sobre encimera
- Potencia máxima: 3.500 W
- Tecnología: Medio puente - óptimo para bajas temperaturas
- Material del cuerpo: Acero inoxidable

- Superficie de cocción: SCHOTT CERAN® - vitrocerámica negra
- Zona de cocción: Ø 250 mm
- Número de zonas de cocción: 1
- Control: Táctil + mando
- Ajuste: 10 niveles de potencia y 10 niveles de temperatura de 60 °C a 240 °C (paso de 20 °C)
- Detección de olla: Sí
- Protección contra sobrecalentamiento: Sí
- Bloqueo de seguridad para niños: No
- Alimentación: 230 V - 50/60 Hz
- Conexión: Listo para usar - no instalable
- Dimensiones: L. 340 x P. 450 x h. 120 mm
- Peso: 7,325 kg
- Color: Acero inoxidable / negro

Beneficios para el usuario:

- Cocción: Profesional rápida y precisa incluso a bajas temperaturas.
- Ajuste: intuitivo con pomo y tacto.
- Superficie: de SCHOTT CERAN®: higiénica y resistente.
- Segura: gracias a la detección de olla y a la protección contra sobrecalentamiento.
- Sin instalación: listo para usar en cualquier cocina.

Preguntas frecuentes:  
intensivo.

Guía de compra: Si necesitas una placa potente y compacta para la cocina profesional, elige un modelo que combine control de precisión, materiales de calidad y seguridad.

La h220\_404 ofrece una superficie SCHOTT CERAN®, 3500 W de potencia, tecnología Half-Bridge y control intuitivo, por lo que es perfecta para chefs profesionales y cocinas modernas que exigen un alto rendimiento con un tamaño reducido.

Placa de inducción profesional de 3500 W, Placa vitrocerámico SCHOTT CERAN® H220\_404, Placa de inducción con mando y táctil, Placa de cocina profesional de medio puente, Placa de hostelería de sobremesa portátil, Placa de cocción frontal de inducción de acero inoxidable.

\*Imágenes puramente indicativas.

## INFORMACIÓN

- **Numero zone 1**

## Placa de inducción de 3500 W h220\_404



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

## Placa de inducción de 3500 W h220\_404

:1



HOLITY.COM