



Placa de inducción profesional h418_148

Placa de inducción para uso profesional. Con temporizador y panel de control táctil y mandos manuales.

Placa de inducción para cocinas profesionales, ideal para empresas de catering, bares, quioscos. Equipada con un apagado automático cuando se retira la olla de la placa, este sistema permite un importante ahorro de energía y garantiza máxima seguridad para el usuario. Capaz de favorecer una cocción más rápida ya que permite que la olla se caliente en un abrir y cerrar de ojos. Consta de un cuerpo de acero inoxidable con pies antideslizantes y superficie de cocción cerámica de vidrio. Fácil de usar gracias al panel de control táctil, controles manuales y temporizador.

Características técnicas:

- Dimensiones: L.33.5 x P.43.5 x h.11.9 cm
- Zonas de cocción: 1
- Fogón de vitrocerámica
- Cuerpo de acero inoxidable
- Pies antideslizantes
- Protección contra sobrecalentamiento
- Apagado automático en el momento en que se retira la olla de la placa
- Panel de control táctil y controles manuales
- Temporizador
- Conexión eléctrica: 1N/PE / 230V / 50 Hz
- Potencia: 3.50 kW
- Fabricado conforme a las directrices de higiene y seguridad
- Certificado con la marca CE como prueba de cumplimiento de las normas reguladoras de la UE
- Material conforme a las normas alimentarias europeas

INFORMACIÓN

- Numero zone 1



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM