



Placa de inducción para uso profesional h418_151

Placa de inducción con 1 placa de cocción. Dimensiones: L. 40 x P.51 x h.24 cm. Potencia: 5 kW.

Placa de cocción por inducción, ideal para la preparación rápida de alimentos en restaurantes, bares, cafeterías. También adecuada para negocios de restauración móvil y catering. Permite un gran ahorro de energía gracias al sistema de apagado automático y cocción rápida ya que puede calentar la sartén en poco tiempo. Consta de un cuerpo de acero inoxidable fácil de limpiar y superficie de cocción vitrocerámica. El panel de control táctil y los controles manuales garantizan un funcionamiento sencillo e intuitivo.

Características técnicas:

- Dimensiones: L. 40 x P.51 x h.24 cm
- Zonas de cocción: 1
- Encimera de vitrocerámica
- Cuerpo de acero inoxidable
- Pies antideslizantes
- Protección contra sobrecalentamiento
- Apagado automático al retirar la olla de la encimera
- Panel de control táctil y controles manuales
- Temporizador
- Conexión eléctrica: 1N/PE / 220 - 240 Voltios / 50 Hz
- Potencia: 5 kW
- Producido conforme a las directrices de higiene y seguridad.
- Marcado CE como prueba del cumplimiento de las normas reguladoras de la UE
- Material conforme a las normas alimentarias europeas

Nota: La instalación debe ser realizada por un técnico. La unidad debe conectarse a través de una conexión directa (sin enchufe Schuko de 230 V).

INFORMACIÓN

- **Numero zone 1**



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Placa de inducción
para uso profesional
h418_151

: 1