



Placa de inducción profesional para buffets h876_02

Placa de inducción profesional de acero revestido y vitrocerámica. Zonas de cocción: 1. Potencia: 300 W. Color: negro.

Placa de inducción profesional con estructura de acero pintado negro RAL 7021, pies anodizados negros y paragolpes protector con esquinas negras Ideal para buffets y servicios de catering, tiene una potencia de 300 W. Con 1 zona de cocción, dispone de una superficie de cocción de vidrio cerámico de 390x390 mm. Equipada con un panel de control de tres toques. La temperatura es regulable manualmente a 12 niveles de temperatura a través del panel de control. Dispone de funciones de encendido/apagado; ajuste manual de la potencia (+/-) y control del temporizador. La placa de inducción es compacta y transportable gracias a su reducido tamaño. Producto compatible con recipientes GN2/3 (no incluidos en el suministro)

Características técnicas:

- Dimensiones: L. 390 x P. 390 x h. 96,3 mm
- Material de la estructura: acero pintado
- Color de la estructura: negro RAL 7021
- Con pies anodizados negros
- Protectores parachoques
- Esquinas de color negro
- Potencia: 300 W
- Material de la superficie de cocción: vitrocerámica
- Dimensiones de la superficie de cocción: 390x390 mm sp. 4 mm
- Con panel de control de 3 toques
- Funciones: encendido/apagado; ajuste manual de potencia (+/-) y control de temporizador;
- 12 niveles de temperatura
- Fuente de alimentación: 220-240 V monofásica / 50-60 Hz
- Fuente de alimentación: 10A
- Cumple con las normas europeas sobre seguridad de los aparatos eléctricos

*Imagen puramente indicativa.

INFORMACIÓN

- Numero zone 1

Placa de inducción profesional para buffets h876_02

Placa de inducción
profesional para buffets
h876_02

:1

