



Placa de inducción profesional 300W h876_04

Placa de inducción profesional para buffets y restaurantes. 1 zona de cocción. Color del marco: acero inoxidable. L. 390 x A. 390 x A. 96,3 mm. 300 W.

Placa de inducción con diseño elegante y refinado, compacto y versátil, adecuado para cocinas profesionales en bistros, bares, pubs, restaurantes, así como para su uso en catering y show cooking. Con 1 zona de cocción, cuenta con una superficie de cocción de 4 mm de espesor de vitrocerámica, de color negro.

El tamaño de la superficie de cocción es de 390x390 mm. La estructura es de acero pintado en color acero inoxidable con parachoques y esquinas protectoras de color plata. Con pies anodizados de color negro. La placa de inducción tiene potencia de 300W y alimentación 220-240 V / 50-60 Hz. Dispone de un panel de control táctil con funciones de encendido/apagado, ajuste manual de potencia (+/-), ajuste manual de temperatura con 12 niveles de temperatura y control de temporizador.

El producto está fabricado cumpliendo la normativa europea de seguridad de aparatos eléctricos. Compatible con contenedores GN2/3 (no incluidos en la entrega)

Especificaciones técnicas:

- Dimensiones: L. 390 x P. 390 x h. 96,3 mm
- Material del armazón: acero pintado
- Color de la superficie lateral: acero inoxidable
- Con pies anodizados en negro
- Parachoques protectores
- Esquinas de color plata
- 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 300W h876_04

Placa de inducción
profesional 300W h876_04

: 1

