



Placa calentadora por inducción para elaboración de chocolate h876_14

Placa de calentamiento por inducción ideal para la elaboración de chocolate. Panel de control táctil integrado. Dimensiones: L. 620 x P. 390 x h. 96 mm.

La placa de calentamiento por inducción está diseñada para trabajar con chocolate y, en particular, para montar bolas y creaciones hechas con chocolate. También se puede utilizar como placa calefactora. El control electrónico de temperatura (de 30°C a 90°C) permite controlar el calor y la fusión del chocolate.

La placa calefactora tiene una potencia de 1000W y cuenta con una superficie calefactora de 560x330 mm de vidrio cerámico, con esquinas a prueba de golpes hechas de elastómetro. Construida en color negro. Panel de control táctil integral de 3 botones. Cumple con las normas europeas de seguridad de equipos eléctricos, EMC, Rohs. Ideal para laboratorios de pastelería, restaurantes, cocinas profesionales.

Especificaciones técnicas:

- Dimensiones: L. 620 x P. 390 x h. 96 mm
- Dimensiones superficie calefactora: 560x330 mm
- Potencia: 1000 W
- Fuente de alimentación: 10A
- Fuente de alimentación: 220-240V monofásica / 50-60 Hz
- Superficie calefactora cerámica de cristal
- Color: negro
- Esquinas elastométricas negras a prueba de golpes
- Panel de control táctil integral de 3 botones
- Ajuste de temperatura de 30°C a 90°C (precisión +/- 2°C)
- Cumple con las normas europeas sobre seguridad de equipos eléctricos, EMC, Rohs

*Imágenes puramente indicativas.

INFORMACIÓN

- **Numero zone 1**

Placa calentadora por inducción para elaboración de chocolate h876_14



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Placa calentadora por inducción para elaboración de chocolate h876_14

:1