



Placa de inducción 3500W 2 zonas h876_17

Placa de inducción profesional de 3500W totales. 2 zonas de cocción. Dimensiones: L. 590 x P. 385 x h. 111,5 mm.

Las placas de inducción profesionales son la solución ideal para restaurantes, bares, bistrós, comedores y cocinas profesionales en general, ya que permiten cocinar los alimentos de forma homogénea ahorrando energía. Además, gracias a su funcionamiento y alta eficiencia de transmisión térmica, reducen al mínimo los humos y optimizan los tiempos de cocción.

Este modelo cuenta con dos zonas de cocción, cada una con 1750W, para una potencia total de 3500W. Construcción ligera y compacta fabricada en acero inoxidable con placa de cocción vitrocerámica. La potencia y la temperatura se regulan a través de 2 paneles de control táctiles independientes equipados con botones que permiten seleccionar la zona de cocción y encender/apagar la placa.

Equipado con un botón MAX para alcanzar rápidamente la máxima potencia. Producto fabricado conforme a las normas europeas de seguridad de los aparatos electrónicos.

Características técnicas:

- Dimensiones: L. 590 x P. 385 x h. 111,5 mm
- Número de zonas de cocción: 2
- Material del bastidor: acero inoxidable
- Material de la placa de cocción: vitrocerámica
- Potencia por zona individual: 1750 W
- Potencia total: 3500 W
- 2 paneles de control táctiles independientes
- Ajuste de temperatura (de 30°C a 250°C) y potencia (hasta 1750W por zona) de las zonas individuales a través de los paneles de control
- Botón Max para alcanzar rápidamente la potencia máxima
- Temporizador
- Fuente de alimentación: 220-240 V monofásica / 50-60 Hz
- Conforme a las normas europeas de seguridad de los equipos electrónicos

*Imágenes puramente indicativas.

INFORMACIÓN

- **Numero zone 2**

