



Placa de cocción por inducción h418_145

Placa de inducción superior. Con 1 zona de cocción. Material: vitrocerámica. Dimensiones: L.36 x P.46 x h.12.9 cm.

Placa de inducción ideal para su uso en el sector de la restauración. Especialmente indicada para catering y cocinas al aire libre. Garantiza el máximo ahorro de energía gracias al sistema de desconexión automática que apaga la placa en el momento en que se retira la olla de la placa. Extremadamente segura y fácil de usar gracias al sistema de protección contra sobrecalentamiento y al panel de control táctil y controles manuales para ajustar la temperatura y el tiempo. Compuesta por un cuerpo de acero inoxidable de fácil limpieza y alta resistencia y superficie de cocción vitrocerámica. La base está equipada con patas antideslizantes que aseguran una excelente estabilidad.

Características técnicas:

- Dimensiones: L.36 x P.46 x h.12.9 cm
- Zonas de cocción: 1
- Fogón de vitrocerámica
- Cuerpo de acero inoxidable
- Pies antideslizantes
- Apagado automático en el momento en que se retira la olla de la placa
- Panel de control táctil y controles manuales
- Temporizador
- Conexión eléctrica: 1N/PE / 230V / 50 Hz
- Potencia: 3.50 kW
- Fabricado conforme a las directrices de higiene y seguridad
- Certificado con la marca CE como prueba de cumplimiento de las normas reguladoras de la UE
- Material conforme a las normas alimentarias europeas

INFORMACIÓN

- **Numero zone 1**

Placa de cocción por inducción h418_145



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Placa de cocción
por inducción h418_145