



Placa de inducción 300W para buffet h876_03

Placa de inducción profesional de 300W. Zonas de cocción: 1. Color: negro y acero inoxidable. L. 390 x P. 390 x h. 96,3 mm.

Las cocinas de inducción profesionales permiten cocinar los alimentos de manera uniforme ahorrando energía. Son herramientas ideales para cocinas profesionales de restaurantes, diners, bistrós y servicios de catering. Este modelo presenta un diseño minimalista y compacto y pequeñas dimensiones que facilitan su transporte.

Tiene una potencia de 300 W y cuenta con un panel de control táctil con diferentes funciones, entre las que se incluyen función de encendido/apagado, ajuste manual de potencia (+/-), ajuste manual de temperatura con 12 niveles de temperatura y control de temporizador.

La estructura es de acero pintado en color acero inoxidable. Cuenta con 4 patas anodizadas en negro y paragolpes con esquinas negras. La superficie de cocción es de vidrio cerámico con dimensiones 390x390 mm y espesor de vidrio 4 mm. Compatible con contenedores GN2/3 (no incluidos en la entrega). Este producto cumple las normas europeas de seguridad de aparatos eléctricos.

Especificaciones técnicas:

- Dimensiones: L. 390 x P. 390 x h. 96,3 mm
- Material del bastidor: acero pintado
- Color: negro y acero inoxidable
- 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.

- Numero zone 1



Placa de inducción 300W para buffet h876_03

Placa de inducción
300W para buffet
h876_03

:1

