



Piastra ad induzione per cottura rapida h110_145

Piastra professionale ad induzione con funzionamento digitale. 10 livelli di potenza. Controllo temperatura da 60°C a 240°C.

Piastra ad induzione per uso professionale, ideale per cuocere in maniera rapida gli alimenti. Si presta benissimo all'interno delle cucine professionali di pub, paninoteche e chioschetti. Presenta una struttura in acciaio inox con pannello di controllo touch e display digitale. Dotato di timer regolabile da 0 a 180 minuti e termostato di sicurezza. Anche la potenza e la temperatura possono essere regolate in modo da adattarle alle diverse modalità di cottura richieste.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L.34 x P.44 x h.11.7 cm
- Materiale struttura: acciaio inox
- Pannello di controllo touch con display digitale
- Timer: da 0 a 180 minuti
- Termostato di sicurezza
- 10 livelli di potenza
- 10 livelli di controllo della temperatura (da 60 ° C a 240 ° C)
- Potenza: 500 - 3500 W / 230 V
- Peso: 7.10 kg

**Immagine puramente indicativa (padella non inclusa)

INFORMAZIONI

- **Numero zone 1**

Piastra ad induzione
per cottura rapida
h110_145

Numero zone: 1

