



Piastra ad induzione per uso professionale h110_147

Piastra ad induzione per ristorazione. Temperatura regolabile da 60°C a 240°C. Timer impostabile da 0 a 180 minuti.

Piastra professionale ad induzione, idonea per cuocere i cibi in maniera rapida e sicura. Si presta benissimo per l'uso nelle cucine di ristoranti, pub e paninoteche. Costituita da una struttura in acciaio inox di facile pulizia, completa di piedini alla base. Dotata di display digitale e manopola per la regolazione della temperatura. Garantisce un uso sicuro grazie al termostato di sicurezza e consente l'impostazione di un timer da 0 a 180 minuti.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L.33.5 x P.41.5 x h.11.7 cm
- Materiale struttura: acciaio inox
- Display digitale
- Regolazione della temperatura tramite manopola da 60°C a 240°C
- Timer regolabile: da 0 a 180 minuti
- Termostato di sicurezza
- Potenza: 500 - 3500 W / 230 V
- Peso: 7 kg

**Immagine puramente indicativa (padella non inclusa)

INFORMAZIONI

- **Numero zone 1**

Piastra ad induzione per uso professionale h110_147

Piastra ad induzione
per uso professionale
h110_147

Numero zone: 1

