



Piastra ad induzione 300W per buffet h876_03

Piastra ad induzione professionale da 300W. Zone di cottura: 1. Colore: nero e acciaio inossidabile. L. 390 x P. 390 x h. 96,3 mm

Le piastre ad induzione professionali consentono di cuocere in maniera uniforme le pietanze, risparmiando energia. Sono strumenti ideali per cucine professionali di ristoranti, tavole calde, bistrot e servizi di catering. Questo modello si contraddistingue per il design minimal e compatto e per le ridotte dimensioni che lo rendono facilmente trasportabile. Ha una potenza di 300 W e presenta un pannello di controllo touch con diverse funzioni, tra cui funzione on/off, impostazione manuale potenza (+/-), impostazione manuale temperatura con 12 livelli di temperatura e controllo del timer. La struttura è realizzata in acciaio verniciato nel colore acciaio inossidabile. Presenta 4 piedini anodizzati neri e paraurti con angoli di colore nero. La superficie di cottura è realizzata in vetroceramica con dimensioni 390x390 mm e spessore vetro 4 mm. Compatibile con i contenitori GN2/3 (non inclusi nella fornitura). Questo prodotto è conforme alle norme europee sulla sicurezza degli apparecchi elettrici.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 390 x P. 390 x h. 96,3 mm
- Materiale struttura: acciaio verniciato
- Colore: nero e acciaio inossidabile
- Con piedini anodizzati neri
- Paraurti di protezione
- Angoli di colore nero
- Potenza: 300 W
- Materiale superficie di cottura: vetroceramica
- Dimensioni superficie di cottura: 390x390 mm sp. 4 mm
- Con pannello di controllo touch a 3 tocchi
- Funzioni: on/off; impostazione manuale della potenza (+/-) e controllo del timer;
- 12 livelli della temperatura
- Alimentazione: 220-240 V monofase / 50-60 Hz
- Amperaggio: 10A
- Conforme alle norme europee sulla sicurezza degli apparecchi elettrici

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Numero zone 1**

Piastra ad induzione 300W per buffet h876_03

Piastra ad induzione
300W per buffet
h876_03

Numero zone: 1

