



Piastra ad induzione con una sola zona di cottura h220_403

Piastra a induzione 2.500 W con vetroceramica 280 x 280 mm e controllo touch. Dimensioni: L 310 x P 390 x H 130 mm.

La piastra a induzione H220_403 è una soluzione compatta e professionale pensata per ambienti Ho.Re.Ca. che richiedono flessibilità, precisione e affidabilità in cucina. Perfetta per ristoranti, catering, gastronomie e food truck, è ideale anche come piano di cottura supplementare per cucine già attrezzate.

Con una potenza massima di 2.500 W, la piastra garantisce elevate performance, offrendo regolazione sia della potenza che della temperatura. Il controllo avviene tramite un display digitale combinato con manopola e tecnologia touch, che consente un'impostazione intuitiva e precisa: 30 livelli di potenza e 45 livelli di temperatura, da 30 °C a 250 °C, con incrementi da 5 °C.

La superficie di cottura, realizzata in vetroceramica nera, misura 280 x 280 mm ed è dotata di una zona di riscaldamento da 195 mm, compatibile con pentole dal diametro compreso tra 160 mm e 280 mm, fino a un peso massimo di 20 kg.

Realizzata in acciaio inox, la struttura è solida e facile da pulire. La protezione da surriscaldamento integrata assicura sicurezza e lunga durata nel tempo, mentre il rilevamento automatico della pentola attiva la cottura solo in presenza di utensili idonei per induzione.

Non necessita di installazione: è pronta per l'uso, grazie al collegamento diretto alla rete elettrica 230V. Con un peso di appena 5,08 kg, è facilmente trasportabile e perfetta anche per ambienti temporanei o spazi limitati.

Affidati alla tecnologia a induzione per una cucina professionale più veloce, sicura ed efficiente. Acquista ora la piastra H220_403 o richiedi un preventivo personalizzato.

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: Piastra a induzione da banco
- Numero zone cottura: 1
- Potenza massima: 2.500 W

Alimentazione: 230 V – 50/60 Hz
Regolazione: 30 livelli di potenza / 45 livelli di temperatura (30–250 °C)
Intervallo di temperatura: Impostazione ogni 5 °C
Superficie di cottura: Vetroceramica nera 280 x 280 mm
Diámetro zona cottura: 195 mm
Compatibilità pentole: Ø da 160 a 280 mm – max 20 kg
Controllo: Display digitale + manopola + touch
Rilevamento pentola: Sì
Protezione da surriscaldamento: Sì
Materiale struttura: Acciaio inox
Dimensioni: L 310 x P 390 x H 130 mm
Peso: 5,08 kg
Installazione: Non installabile – pronta all'uso

Mini guida all'acquisto. Se stai cercando una piastra a induzione professionale, precisa e portatile, valuta la potenza, la compatibilità con i tuoi utensili e la possibilità di regolare temperatura e potenza in modo separato.

La H220_403 è ideale per cucine che necessitano di flessibilità senza rinunciare alla qualità, con comandi intuitivi, rilevamento automatico della pentola e struttura robusta in acciaio inox.

- Benefici per l'utente:
- Perfetta: per cucine professionali e spazi ridotti.
 - Regolazione: ultra precisa di potenza e temperatura.
 - Rilevamento: automatico della pentola per massima efficienza.
 - Superficie: facile da pulire e resistente.
 - Compatta: portatile e subito operativa.

*Immagini puramente indicative.

FAQ:

INFORMAZIONI

- **Numero zone 1**

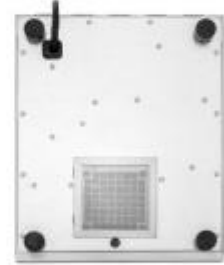
Piastra ad induzione con una sola zona di cottura h220_403



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

**Piastra ad induzione
con una sola
zona di cottura
h220_403**

Numero zone: 1