



Piastra ad induzione h220_402

Piastra a induzione da 2,5 kW con vetroceramica 280 x 280 mm. Dimensioni: L 310 x P 390 x H 130 mm.

La piastra a induzione H220_402 è un apparecchio da banco compatto, versatile e potente, pensato per l'uso professionale nel settore Ho.Re.Ca., ideale per cucine di ristoranti, catering, gastronomie e laboratori alimentari. Dotata di una singola zona di cottura, offre un controllo preciso su potenza e temperatura, rendendola perfetta anche per preparazioni delicate o a bassa temperatura.

La struttura esterna è realizzata in acciaio inox, resistente e facile da pulire, mentre la superficie di cottura è in vetroceramica nera con una zona da 195 mm di diametro. Il pannello di comando combinato touch + manopola rotativa consente una gestione intuitiva e precisa della temperatura, regolabile da 30 °C a 250 °C con step di 5 °C, oppure tramite 30 livelli di potenza.

Grazie al rilevamento automatico della pentola, la piastra attiva la cottura solo quando rileva un recipiente idoneo (diametro da 160 a 280 mm), riducendo sprechi energetici e aumentando la sicurezza. La protezione da surriscaldamento integrata tutela il dispositivo da usi prolungati, rendendolo affidabile anche in ambienti di lavoro intensivi.

Compatta e facilmente trasportabile (pesa solo 5,08 kg), la piastra non necessita di installazione: è pronta all'uso, basta collegarla alla rete elettrica. Una soluzione perfetta per postazioni mobili, cucine temporanee o come supporto aggiuntivo in linee di servizio.

Migliora la flessibilità operativa della tua cucina con una piastra potente, compatta e precisa. Acquista ora la piastra ad induzione H220_402 o richiedi un preventivo per forniture professionali.

Caratteristiche tecniche:

- Tipo di cottura: Induzione – 1 zona
- Materiale struttura: Acciaio inox
- Superficie cottura: Vetroceramica nera 280 x 280 mm
- Diametro zona di cottura: 195 mm

Superficie
quadrata? Diametro minimo/massimo pentola: 160 / 280 mm
pentola?
pentola?
pentola? Professionale
pentola? Peso massimo supportato: 20 kg
pentola? Potenza: 2500 W
pentola? Temperatura?
pentola? Alimentazione: 230 V – 50/60 Hz
pentola? Regolazione: 30 livelli di potenza / 45 livelli temperatura (30–250 °C)
pentola? Ho.Re.Ca.
pentola? Standard
pentola? Controlli: Touch + manopola
pentola? Display digitale: Sì
pentola? Protezione
pentola? Protezione surriscaldamento: Sì
pentola? Rilevamento pentola: Sì
pentola? Rilevamento pentola: Sì
pentola? Blocco sicurezza bambini: No
pentola? Temperatura
pentola? Installazione: Non installabile – da banco
pentola? Dimensioni: L 310 x P 390 x H 130 mm
pentola? Peso: 5,08 kg

Mini guida all'acquisto: Se cerchi una piastra a induzione professionale compatta, valuta sempre la potenza, la superficie, la regolazione della temperatura e la compatibilità con i tuoi strumenti di cottura.
Colore: Inox / nero

Il modello H220_402 è perfetto per cucine dove serve precisione, sicurezza e portabilità, grazie al suo pannello combinato touch/manopola e alla struttura in acciaio inox con piano in vetroceramica.

- Benefici per l'utente:
- Ottima per preparazioni rapide, catering e supporto alle postazioni esistenti.
- Ideale: per cucine professionali con spazio ridotto.
 - Regolazione: precisa per ogni tipo di preparazione.

- Piastra a induzione professionale 1 zona, piastra da banco a induzione inox H220_402, piastra compatta regolabile a induzione, piano cottura a induzione 2500W portatile, piastra a induzione vetroceramica per ristorazione, piastra cucina mobile Ho.Re.Ca.
- Facile: da pulire e da spostare.

*Immagini puramente indicative.
FAQ:

INFORMAZIONI

- **Numero zone 1**



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Piastra ad induzione h220_402

Numero zone: 1