



## Piastra ad induzione professionale h418\_148

Piastra di cottura ad induzione per uso professionale. Con timer e pannello di controllo touchpad e comandi manuali.

Piastra ad induzione per cucine professionali, ideale per aziende di catering, bar, chioschetti. Provvista di spegnimento automatico all'atto della rimozione della pentola dal piano di cottura, questo sistema consente un notevole risparmio di energia e garantisce la massima sicurezza all'utente. In grado di favorire una cottura più veloce in quanto consente di riscaldare la pentola in pochissimo tempo. Si compone di un corpo in acciaio inox con piedini antiscivolo e piano di cottura in vetroceramica. Facile da usare grazie al pannello di controllo touchpad, ai comandi manuali e al timer.

### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L.33.5 x P.43.5 x h.11.9 cm
- Zone di cottura: 1
- Piano di cottura in vetroceramica
- Corpo in acciaio inox
- Piedini antiscivolo
- Protezione da surriscaldamento
- Spegnimento automatico nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano di cottura
- Pannello di controllo touchpad e comandi manuali
- Timer
- Collegamento elettrico: 1N/PE / 230V / 50 Hz
- Potenza: 3.50 kW
- Prodotto nel rispetto delle linee guida in materia di igiene e sicurezza.
- Marcatura CE come prova di conformità agli standard normativi dell'UE
- Materiale conforme agli standard alimentari europei

## INFORMAZIONI

- Numero zone 1



## Piastra ad induzione professionale h418\_148



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

## Piastra ad induzione professionale h418\_148

Numero zone: 1