



Piastra di cottura a induzione 3500W 2 zone h876_17

Piastra ad induzione professionale da 3500W totali. 2 zone cottura. Dimensioni: L. 590 x P. 385 x h. 111,5 mm.

Le piastre di cottura ad induzione professionali rappresentano la soluzione ideale per ristoranti, bar, bistrot, mense e cucine professionali in generale, perchè consentono di cuocere le pietanze in maniera uniforme risparmiando, al contempo, energia. Inoltre, grazie al loro funzionamento e all'elevata efficienza di trasmissione termica, riducono al massimo i fumi e ottimizzano i tempi di cottura. Questo modello presenta due zone di cottura, ognuna da 1750W, per una potenza totale di 3500W. Struttura leggera e compatta realizzata in acciaio inox con piastra di cottura in vetroceramica. La potenza e la temperatura sono regolate tramite 2 pannelli di controllo touch indipendenti, muniti di pulsanti che consentono di selezionare la zona di cottura e accendere/spegnere la piastra. Munita di tasto MAX per raggiungere rapidamente la massima potenza. Prodotto realizzato in conformità alle norme europee per la sicurezza degli apparecchi elettronici.

Caratteristiche tecniche:

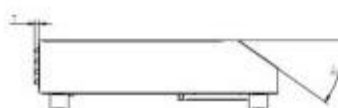
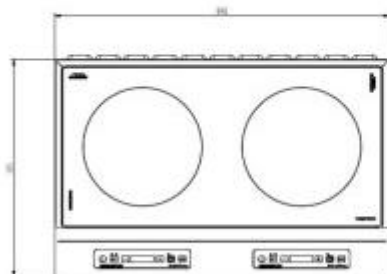
- Dimensioni: L. 590 x P. 385 x h. 111,5 mm
- Numero zone di cottura: 2
- Materiale struttura: acciaio inox
- Materiale piastra di cottura: vetroceramica
- Potenza per singola zona: 1750W
- Potenza totale: 3500 W
- 2 pannelli di controllo touch indipendenti
- Regolazione temperatura (da 30°C a 250°C) e potenza (fino a 1750W per zona) delle singole zone tramite pannelli di controllo
- Pulsante MAX per raggiungere rapidamente la massima potenza
- Timer
- Alimentazione: 220-240 V monofase / 50-60 Hz
- Conformità alle norme europee per la sicurezza degli apparecchi elettronici

*Immagini puramente indicative.

INFORMAZIONI

- **Numero zone 2**

Piastra di cottura a induzione 3500W 2 zone h876_17



Piastra di cottura
a induzione 3500W
2 zone h876_17

Numero zone: 2