



Piastra elettrica a induzione h83337

Piastra a induzione con display LED e temperatura regolabile 60 – 240°C. Dimensioni: L 33 x P 42,5 x H 10,5 cm.

La piastra elettrica a induzione H83337 è la soluzione ideale per chi cerca efficienza, compattezza e prestazioni professionali. Progettata per un utilizzo sia domestico che professionale, è perfetta per cucine di catering, buffet, eventi o spazi temporanei dove è richiesta una capacità di cottura portatile ma potente.

Con una potenza di 3500W, garantisce tempi di riscaldamento e raffreddamento rapidi, permettendo di gestire al meglio picchi di lavoro o preparazioni delicate. È dotata di un pannello touch con display LED, che consente di impostare con precisione la temperatura tra 60°C e 240°C in 10 livelli differenti, oltre a un timer digitale regolabile fino a 180 minuti.

La struttura robusta in acciaio inox abbinata a un piano in vetro di altissima qualità assicura resistenza all'uso prolungato, sicurezza e facilità di pulizia. La piastra è compatibile solo con pentole a induzione con fondo piatto (diametro 12–24 cm).

Dotata di protezione da surriscaldamento e blocco di sicurezza, garantisce la massima affidabilità durante l'utilizzo e lo stoccaggio.

Scegli la praticità e la potenza della piastra a induzione H83337: una soluzione compatta e sicura per tutte le esigenze culinarie professionali e non. Ordina ora!

Caratteristiche tecniche:

- Potenza: 3500 W

- Alimentazione: 230V / 50Hz / 1 fase
- Materiale alloggiamento: Acciaio inox
- Piano cottura: Vetro di alta qualità
- Display: LED con pannello touch
- Temperatura regolabile: 60°C – 240°C (10 livelli)
- Timer digitale: 0 – 180 minuti
- Elemento di sicurezza: Sì
- Protezione da surriscaldamento: Sì
- Diametro pentole compatibili: Ø 12 – 24 cm
- Superficie liscia facile da pulire: Sì
- Dimensioni: L 33 x P 42,5 x H 10,5 cm
- Peso netto: 5,2 kg
- Guida all'acquisto: La piastra H83337 è ideale per chi necessita di una fonte di calore compatta, potente e precisa. Carico massimo supportato: 30 kg

Grazie al suo design robusto, alle funzionalità di sicurezza e alla regolazione precisa della temperatura, è perfetta per eventi, catering, cucine temporanee o ambienti con spazi ridotti.

È un'ottima alternativa anche come piano supplementare in cucine professionali o casalinghe.

Benefici per l'utente:

- Cottura rapida e omogenea grazie all'induzione.
- Ideale: per buffet, eventi e cucine mobili.
- Display: LED e comandi intuitivi.
- Massima: sicurezza con blocco e protezione termica.
- Facile: da trasportare, usare e pulire.

*Immagini puramente indicative.

FAQ

- **Numero zone 1**



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Piastra elettrica a induzione h83337

Numero zone: 1