



Piastra riscaldante ad induzione per lavorazione cioccolato h876_14

Piastra riscaldante ad induzione ideale per lavorazione del cioccolato. Pannello di controllo touch integrato. Dimensioni: L. 620 x P. 390 x h. 96 mm.

La piastra riscaldante ad induzione è progettata per la lavorazione del cioccolato ed, in particolare, per l'assemblaggio di sfere e creazioni realizzate con il cioccolato. Utilizzabile anche come piastra riscaldante. La regolazione elettronica della temperatura (da 30°C a 90°C) consente di controllare il calore e lo scioglimento del cioccolato. La piastra ha una potenza di 1000W ed ha una superficie riscaldante in vetroceramica 560x330 mm, con angoli antiurto realizzati in elastometro. Realizzata nel colore nero. Pannello di controllo touch integrato a 3 pulsanti. Conforme agli standard europei sulla sicurezza delle apparecchiature elettriche, EMC, Rohs. Ideale per laboratori di pasticceria, ristoranti, cucine professionali.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 620 x P. 390 x h. 96 mm
- Dimensioni superficie riscaldante: 560x330 mm
- Potenza: 1000 W
- Amperaggio: 10A
- Alimentazione: 220-240V monofase / 50-60 Hz
- Superficie riscaldante in vetroceramica
- Colore: nero
- Angoli antiurto in elastometro nero
- Pannello di controllo touch integrato a 3 pulsanti
- Regolazione temperatura da 30°C a 90°C (precisione +/- 2°C)
- Conforme agli standard europei sulla sicurezza delle apparecchiature elettriche, EMC, Rohs

*Immagini puramente indicative.

INFORMAZIONI

- **Numero zone 1**

Piastra riscaldante ad induzione per lavorazione cioccolato h876_14



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Piastra riscaldante ad induzione per lavorazione cioccolato h876_14

Numero zone: 1