

Piano cottura professionale ad induzione da banco 3.5 kw

Prezzo 238.00 Euro

Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi ge
[visit website]

Descrizione prodotto

Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detergenti aggressivi. Lo spessore del piano, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Le cucine ad infrarosso raggiungono in pochi secondi i 500°C e sono dotate di una spia posizionata sul piano che segnala la presenza di calore residuo fino a 60°C. Nelle cucine ad infrarosso il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura. Piano di lavoro in acciaio inox. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500°C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Circuito di riscaldamento a zona circolare, con regolazione della temperatura . Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60°C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio INOX.

Ulteriori informazioni

Capacità: ø 300 mm
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 355 x 450 x 111
Energia: Ele
Fase: 1F+N
Frequenza: 50-60
KW Elettrico: 3,5
KW gas: -
Volt: 230
Modello: 2142X
kcal: .0000000
Tier Price:

2142x.jpg