

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