



## Induktionskochfeld für den professionellen Einsatz h110\_147

Induktionsplatte für die Gastronomie. Einstellbare Temperatur von 60°C bis 240°C. Timer kann von 0 bis 180 Minuten eingestellt werden.

Professionelles Induktionskochfeld, geeignet zum schnellen und sicheren Kochen von Speisen. Es ist gut geeignet für den Einsatz in Restaurant-, Pub- und Sandwichküchen. Es besteht aus einer leicht zu reinigenden Edelstahlstruktur, mit Standfüßen an der Basis. Ausgestattet mit einer Digitalanzeige und einem Temperaturregler. Gewährleistet sicheren Gebrauch dank des Sicherheitsthermostats und ermöglicht die Einstellung eines Timers von 0 bis 180 Minuten.

Technische Eigenschaften:

- Abmessungen: L.33,5 x T.41,5 x H.11.7 cm
- Rahmenmaterial: Edelstahl
- Digitales Display
- Temperatureinstellung über Drehknopf von 60°C bis 240°C
- Einstellbarer Timer: 0 bis 180 Minuten
- Sicherheitsthermostat
- Leistung: 500 - 3500 W / 230 V
- Gewicht: 7 kg

\*\*Abbildung rein indikativ (Pfanne nicht enthalten)

## INFORMATIONEN

- Anzahl der Kochzonen 1

Induktionskochfeld für den professionellen Einsatz h110\_147

Induktionskochfeld für den  
professionellen Einsatz h110\_147

Numero zone: 1

