



Induktionskochfeld mit einer einzigen Kochzone h220_403

Induktionskochplatte 2.500 W mit Glaskeramik 280 x 280 mm und Touch-Bedienung. Abmessungen: B.310 x T.390 x H.130 mm.

Das h220_403 Induktionskochfeld ist eine kompakte und professionelle Lösung, die für Ho.Re.Ca. Umgebungen entwickelt wurde, die Flexibilität, Präzision und Zuverlässigkeit in der Küche erfordern. Perfekt für Restaurants, Caterer, Feinkostläden und Foodtrucks, ist es auch ideal als zusätzliche Kochfläche für bereits ausgestattete Küchen.

Mit einer maximalen Leistung von 2.500 W garantiert die Kochplatte hohe Leistung und bietet eine Anpassung von Leistung und Temperatur. Die Steuerung erfolgt über ein digitales Display in Kombination mit einem Drehknopf und Touch-Technologie, was eine intuitive und präzise Einstellung ermöglicht: 30 Leistungsstufen und 45 Temperaturstufen, von 30 °C bis 250 °C, in Schritten von 5 °C.

Die Kochfläche aus schwarzer Glaskeramik misst 280 x 280 mm und verfügt über eine 195 mm große Heizzone, die mit Pfannendurchmessern von 160 mm bis 280 mm bis zu einem Maximalgewicht von 20 kg kompatibel ist.

Aus Edelstahl gefertigt, ist die Konstruktion robust und leicht zu reinigen. Der integrierte Überhitzungsschutz sorgt für Sicherheit und Langlebigkeit, während die automatische Topferkennung den Kochvorgang nur dann aktiviert, wenn geeignetes Induktionsgeschirr vorhanden ist.

Keine Installation erforderlich: Durch den direkten Anschluss an das 230-Volt-Netz ist er betriebsbereit. Mit einem Gewicht von nur 5,08 kg ist er leicht zu transportieren und eignet sich auch perfekt für temporäre oder beengte Räume.

Verlassen Sie sich auf die Induktionstechnologie für schnelleres, sichereres und effizienteres professionelles Kochen. Kaufen Sie das Modell h220_403 jetzt oder fordern Sie ein individuelles Angebot an.

Technische Merkmale:

- Anzahl der Kochzonen: 1
- Maximalleistung: 2.500 W
- Typologie: Induktionskochfeld
- Stromversorgung: 230 V - 50/60 Hz
- Einstellung: 30 Leistungsstufen / 45 Temperaturstufen (30-250 °C)

- Perfekt: für Großküchen und kleine Räume.
- Einstellung: Ultrapräzise Leistungs- und Temperatureinstellungen.
- Topferkennung: Automatisch für maximale Effizienz.
- Oberfläche: Leicht zu reinigen und langlebig.
- Kompakt: Portabel und sofort einsatzbereit.

Das h220_403 ist ideal für Küchen, die Flexibilität brauchen, ohne auf Qualität zu verzichten, mit intuitiven Bedienelementen, automatischer Pfannenerkennung und robuster Edelstahlkonstruktion.

Professionelles Induktionskochfeld h220_403, Kompaktes Arbeitsplatten-Induktionskochfeld, 2.500W Induktionskochfeld für die Gastronomie, einstellbares Glaskeramik-Touch-Kochfeld, Professionelles tragbares Kochfeld

*Die Bilder dienen nur der Illustration.

INFORMATIONEN

- ### ● Anzahl der Kochzonen 1

Induktionskochfeld mit einer einzigen Kochzone h220_403



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Induktionskochfeld mit einer
einzigsten Kochzone h220_403

Numero zone: 1