



Induktionskochfeld 3500 W h220_404

3500 W Induktionskochfeld mit Half-Bridge Technologie und SCHOTT CERAN® Glas. Abmessungen: B 340 x T 450 x H 120 mm.

Das h220_404 Induktionskochfeld wurde entwickelt, um Hochleistung und absolute Präzision in professionellen Umgebungen wie Restaurantküchen, Gourmetlabors und Frontcooking zu liefern. Mit 3500 W Leistung und der modernen Half-Bridge Technologie ermöglicht diese Kochplatte nicht nur schnelles und effizientes Kochen, sondern auch eine äußerst präzise Steuerung bei niedrigen Temperaturen und ist damit ideal für langsames und schonendes Garen.

Die Kochfläche besteht aus SCHOTT CERAN® Glaskeramik, einem hochwertigen, temperaturbeständigen und leicht zu reinigenden Material. Die Kochzone hat einen Durchmesser von 250 mm, der mit den meisten professionellen Induktionskochgeschirren kompatibel ist.

Das Bedienfeld kombiniert Touch-Technologie und Drehknopf für intuitive und reaktionsschnelle Einstellung. Sie können zwischen 10 Leistungsstufen und 10 Temperaturstufen wählen, einstellbar von 60 °C bis 240 °C in Schritten von 20 °C.

Ausgestattet mit Digitalanzeige, Überhitzungsschutz und automatischer Topferkennung, sorgt der H220_404 für maximale Sicherheit im Dauereinsatz. Er benötigt keine Installation: einfach an das normale 230 V-Netz anschließen und loskochen.

Die Edelstahlkonstruktion macht ihn robust und langlebig, während das kompakte Design ihn ideal für Umgebungen mit wenig Platz oder für mobile Kochlösungen macht.

Bringen Sie die Leistung und Kontrolle des Induktionskochens in Ihre professionelle Küche. Kaufen Sie die h220_404 Kochplatte jetzt oder fordern Sie ein Angebot für professionelle Großküchen an.

Technische Merkmale:

Typologie: Induktionskochplatte
Maximale Leistung: 3.500 W
Technologie: Half-Bridge – optimal für niedrige Temperaturen
Kochende Topfmaterial: Edelstahl
geeigneten
Oberfläche: SCHOTT CERAN® - schwarze Glaskeramik
Technologie,
Oberflächenschutz Ø 250 mm
Einkocher
Anzahl der Backzonen: 1
Steuerung: Touch + Drehknopf
Einstellung: 10 Leistungsstufen und 10 Temperaturstufen von 60 °C bis 240 °C (20 °C-Schritte)
Digitalanzeige: Ja
Topferkennung: Ja
Überhitzungsschutz: Ja
Kindersicherung: Nein
Kaufberatung: Wenn Sie ein leistungsstarkes und kompaktes Kochfeld für die professionelle Küche benötigen, wählen Sie ein Modell, das Präzisionskontrolle, Materialqualität und Sicherheit vereint.
Stromversorgung: 230 V, 50/60 Hz
Anschluss: Gebrauchsfertig - nicht installierbar
Das H220_404 bietet eine SCHOTT CERAN® Oberfläche, 3500 W Leistung, Half-Bridge Technologie und intuitive Steuerung und ist damit perfekt für Profiköche und moderne Küchen, die hohe Leistung bei geringem Platzbedarf verlangen.
Abmessungen: B 340 x T 450 x H 120 mm
Gewicht: 7,325 kg
Professionelles 3500W Induktionskochfeld, Glaskeramikkochfeld SCHOTT CERAN® H220_404, Induktionskochfeld mit Drehknopf und Touch, Half-Bridge Profikochfeld, Portables Thekenkochfeld für die Gastronomie, Edelstahl-Induktionsfrontkochfeld.

Benutzervorteile:

*Abbildungen rein indikativ.

- Backen: Professionell schnell und präzise auch bei niedrigen Temperaturen.
- Einstellung: intuitiv mit Drehknopf und Touch.
- Oberfläche: aus SCHOTT CERAN®: hygienisch und widerstandsfähig.
- Sicher: dank Topferkennung und Überhitzungsschutz.
- Keine Installation: Einsatzbereit in jeder Küche.
- **Anzahl der Kochzonen 1**

FAQ:



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Induktionskochfeld 3500 W h220_404

Numero zone: 1



HOLITY.COM