



Professionelle Induktionskochplatte h418_148

Induktionskochfeld für den professionellen Einsatz. Mit Timer und Touchpad-Bedienfeld und manueller Steuerung.

Induktionskochfeld für professionelle Küchen, ideal für Gastronomiebetriebe, Bars, Kioske. Ausgestattet mit einer Abschaltautomatik, wenn die Pfanne vom Kochfeld genommen wird, ermöglicht dieses System erhebliche Energieeinsparungen und gewährleistet maximale Sicherheit für den Benutzer. Es ermöglicht ein schnelleres Kochen, da die Pfanne in kürzester Zeit erhitzt werden kann. Sie besteht aus einem Edelstahlgehäuse mit rutschfesten Füßen und einer Glaskeramik-Kochfläche. Einfach zu bedienen dank Touchpad-Bedienfeld, manueller Steuerung und Timer.

Technische Eigenschaften:

- Abmessungen: L.33,5 x T.43,5 x H.11.9 cm
- Kochzonen: 1
- Kochfeld aus Glaskeramik
- Gehäuse aus Edelstahl
- Rutschfeste Füße
- Überhitzungsschutz
- Automatische Abschaltung, sobald die Pfanne vom Kochfeld genommen wird
- Bedienfeld mit Touchpad und manueller Steuerung
- Timer
- Elektrischer Anschluss: 1N/PE / 230V / 50 Hz
- Leistung: 3.50 kW
- Herstellung gemäß den Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien
- Zertifizierte CE-Kennzeichnung als Nachweis für die Einhaltung der EU-Vorschriften
- Material entspricht den europäischen Lebensmittelnormen

● Anzahl der Kochzonen 1



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM