



Induktionskochplatte 300W für Buffet h876_03

Professionelles 300W Induktionskochfeld. Kochzonen: 1. Farbe: schwarz und rostfreier Stahl. L. 390 x T. 390 x H. 96,3 mm

Die professionellen Induktionsherde ermöglichen ein gleichmäßiges und energiesparendes Garen von Speisen. Sie sind die idealen Geräte für professionelle Küchen in Restaurants, Bistros und Cateringservices. Dieses Modell zeichnet sich durch ein minimalistisches und kompaktes Design und kleine Abmessungen aus, die den Transport erleichtern. Es hat eine Leistung von 300 W und verfügt über ein Touch-Bedienfeld mit verschiedenen Funktionen, darunter Ein/Aus-Funktion, manuelle Leistungseinstellung (+/-), manuelle Temperatureinstellung mit 12 Temperaturstufen und Timersteuerung. Das Gehäuse ist aus Edelstahl lackiert. Es hat 4 schwarz eloxierte Füße und Stoßstangen mit schwarzen Ecken. Die Kochfläche ist aus Glaskeramik mit Abmessungen 390x390 mm und Glasdicke 4 mm. Kompatibel mit GN2/3 Behältern (nicht im Lieferumfang enthalten). Dieses Produkt entspricht den europäischen Sicherheitsstandards für Elektrogeräte.

Technische Daten:

- Abmessungen: L. 390 x T. 390 x H. 96,3 mm
- Material des Rahmens: lackierter Stahl
- Farbe: schwarz und Edelstahl
- Mit schwarz eloxierten Standfüßen
- Schutzpuffer
- Schwarz gefärbte Ecken
- Leistung: 300 W
- Material der Kochfläche: Glaskeramik
- Abmessungen der Kochfläche: 390x390 mm sp. 4 mm
- Mit 3-Tasten-Bedienfeld
- Funktionen: Ein/Aus; manuelle Leistungseinstellung (+/-) und Timersteuerung;
- 12 Temperaturstufen
- Stromversorgung: 220-240 V einphasig / 50-60 Hz
- Stromversorgung: 10A
- Gemäß den europäischen Normen für die Sicherheit elektrischer Geräte

*Abbildung rein informativ.

INFORMATIONEN

- Anzahl der Kochzonen 1

Induktionskochplatte 300W für
Buffet h876_03

Numero zone: 1

