



Plaque de cuisson à induction pour usage professionnel h110_147

Plaque de cuisson à induction pour la restauration. Température réglable de 60°C à 240°C. Minuterie réglable de 0 à 180 minutes.

Plaque de cuisson professionnelle à induction, adaptée à la cuisson rapide et sûre des aliments. Elle convient parfaitement aux restaurants, aux pubs et aux cuisines de sandwiches. Composée d'un châssis en acier inoxydable facile à nettoyer et de pieds à la base. Il est équipé d'un écran numérique et d'un bouton de réglage de la température. Il garantit une utilisation sûre grâce au thermostat de sécurité et permet de régler une minuterie de 0 à 180 minutes.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.33.5 x P.41.5 x h.11.7 cm
- Matériau de la structure : acier inoxydable
- Affichage digital
- Réglage de la température par bouton de 60°C à 240°C
- Minuterie réglable de 0 à 180 minutes
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 500 - 3500 W / 230 V
- Poids : 7 kg

**Image purement indicative (casserole non incluse)

INFORMATIONS

- **Numero zone 1**

Plaque de cuisson à induction pour usage professionnel h110_147

Plaque de cuisson
à induction pour
usage professionnel h110_147

Numero zone: 1

