



Plaque à induction professionnelle pour les buffets h876_02

Plaque de cuisson professionnelle à induction en acier peint et vitrocéramique. Zones de cuisson : 1. Puissance : 300 W. Couleur : noir.

Plaque à induction professionnelle avec châssis en acier peint en noir RAL 7021, pieds anodisés noirs et pare-chocs de protection noirs. Idéale pour les buffets et les services de restauration, elle a une puissance de 300 W. Avec 1 zone de cuisson, elle dispose d'une surface de cuisson en vitrocéramique de 390x390 mm. Equipé d'un panneau de commande à trois touches. Le panneau de commande permet de régler manuellement la température sur 12 niveaux. Les fonctions marche/arrêt, le réglage manuel de la puissance (+/-) et le contrôle de la minuterie sont également disponibles. La table de cuisson à induction est compacte et transportable grâce à sa petite taille. Produit compatible avec les récipients GN2/3 (non inclus dans la livraison).

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L. 390 x P. 390 x h. 96,3 mm
- Matériau de la structure : acier peint
- Couleur de la structure : noir RAL 7021
- Pieds anodisés noirs
- Butoirs de protection
- Coins noirs
- Puissance : 300 W
- Matériau de la surface de cuisson : vitrocéramique
- Dimensions de la surface de cuisson : 390x390 mm Epaisseur : 4 mm
- Avec panneau de commande à 3 touches
- Fonctions : marche/arrêt ; réglage manuel de la puissance (+/-) et contrôle de la minuterie
- 12 niveaux de température
- Alimentation électrique : 220-240 V monophasé / 50-60 Hz
- Ampérage : 10A
- Conforme aux normes européennes de sécurité des appareils électriques

*Image purement indicative.

INFORMATIONS

- **Numero zone 1**

Plaque à induction professionnelle pour les buffets h876_02

Plaque à induction
professionnelle pour les
buffets h876_02

Numero zone: 1

