



Piastra a induzione a libera installazione con una zona di cottura Ø120-260mm - 3,5 kW

MODELLO: E350D

Dimensioni esterne

L 385 x P 465 x H 90 mm

240,00 € + IVA



 **Disponibile a magazzino**

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Dimensioni esterne | L 385mm x P 465mm x H 90 mm |
| Potenza | 3,5 KW |
| Peso netto | 9 Kg |
| Voltaggio | Monofase - 230 V |

| | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| Diametro induzione | da 120 mm a 260 mm |
| Frequenza | 50 Hz |
| Disponibilità | Disponibile a Magazzino |
| Cavo di collegamento alla rete | Cavo e presa inclusi |

Descrizione

Piastra a Induzione Professionale 3,5 kW – 1 Zona di Cottura

La **piastra a induzione professionale** da **3,5 kW** è la soluzione ideale per ristoranti, food truck, catering e cucine professionali che desiderano massima efficienza e rapidità di cottura. Grazie alla moderna **tecnologia a induzione**, il calore viene trasmesso direttamente al contenitore metallico, garantendo tempi di cottura ridotti, consumi ottimizzati e totale sicurezza, poiché l'apparecchio si arresta automaticamente quando il recipiente viene rimosso.

Questa **piastra a induzione 1 zona** è progettata con **struttura in acciaio inox** e **piastra in vetroceramica**, materiali resistenti e facili da pulire. Dispone di un **timer digitale fino a 180 minuti**, comandi **touch control**, **10 livelli di temperatura** e **17 livelli di potenza**, per una gestione precisa e versatile della cottura.

Perché scegliere una piastra a induzione professionale

- **Cottura rapida senza fiamma**
- **Massima sicurezza e controllo automatico**
- **Riduzione dei consumi energetici**
- **Perfetta per pentole e padelle in metallo**

- Ideale per cucine professionali e spazi ridotti

La **superficie induttiva variabile da 120 mm a 260 mm** permette di utilizzare diversi formati di pentole, garantendo prestazioni ottimali in ogni situazione.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA