Hosteleria10.com

pujadas
A VOLLRATH COMPANY

Artículo: **P157921**

Familia de productos:
Cocción

Placa de Inducción Pujadas IP Pro 35 XL con tecnología de potencia contínua de 3500 W

La placa de inducción Pujadas IP Pro 35 XL está diseñada para un rendimiento de servicio pesado, proporcionando resultados precisos y consistentes para cocinas profesionales. Con 20 niveles de potencia ajustables y control de temperatura que van de 50 °C a 240 °C (122 °F a 464 °F), ofrece una versatilidad sin precedentes para una variedad de técnicas de cocción. La superficie de cocción de vitrocerámica XL garantiza un amplio espacio para utensilios de cocina más grandes, mientras que la tecnología de potencia continua proporciona calor constante en configuraciones más bajas, ideal para preparaciones delicadas. Su intuitivo panel de control táctil con indicador LCD simplifica el funcionamiento, garantizando un rendimiento fiable en condiciones exigentes. El temporizador de 24 horas añade flexibilidad, haciendo de esta unidad

INFORMACIÓN DEL MODELO

EAN 13	8421661625593

DIMENSIONES DE LA UNIDAD

(A) Ancho (CM)	40
(P) Profundidad (CM)	53
(H) Altura (CM)	15

ELÉCTRICO

Enchufe	EU
Voltaje	220-240V
Vatios	3500

PESO

Peso (KG)	6.6

CONSTRUCCIÓN

Color	METAL/BLACK

DIMENSIONES LOTE DE CAJA

Altura del caso	18.5
Longitud del caso	45

de inducción una opción fiable para cualquier ambiente culinario.

CARACTERÍSTICAS

- 40 x 53 x 15 cm
- 220-240 V, 3.500 W, 50/60 Hz
- 20 niveles de potencia ajustables para un control preciso de la cocción
- 33 cm de diámetro máximo de utensilios de cocina
- Superficie de cocción vitrocerámica de 33 x 33 cm
- El rango de temperatura de 50°C a 240°C (122°F a 464°F) acomoda diversas técnicas de cocción
- La tecnología de potencia continua proporciona calor constante para preparaciones delicadas
- Carcasa duradera de 1 mm de espesor con refrigeración optimizada y entrada de aire filtrada por grasa para uso pesado

Hosteleria10.com