



Placa de inducción de sobremesa **Pujadas 59650** especial estación de cocción buffet con **una zona de cocción de 28 cm**, control del dial con potencia de alta velocidad y temporizador de 1-180 min es una inducción de gama profesional diseñada para un uso moderado. Se trata de una opción ideal para cocción buffet, caterings i showcooking gracias a su **diseño atractivo y facilidad de transporte**.

Catálogo de placas de inducción industriales

Placa de inducción de sobremesa **Pujadas 59650 especial estación de cocción buffet** una opción **compacta y fácil de transportar** que proporciona un calentamiento seguro y de alta eficiencia con un rendimiento similar al gas. La tecnología de vanguardia proporciona una eficiencia energética del 90 por ciento, en comparación con la eficiencia aproximada del 50 por ciento de los rangos de gas.

El control del dial con potencia de alta velocidad y ajustes de nivel de temperatura aseguran un **calentamiento rápido y preciso**, y el temporizador de 1 a 180 minutos nos ayuda a realizar un seguimiento del tiempo de cocción. El dial y los controles digitales son fáciles de usar y limpiar, mientras que la brillante pantalla led te

mantiene informado.

Para más comodidad cuenta con memoria de temperatura, de forma que calienta la unidad a la última temperatura establecida. Por otro lado las funciones de apagado automático y advertencia de superficies calientes prolongan la vida útil y mejoran la seguridad. El diseño elegante se ve bien desde cualquier ángulo por lo que será un **gran aliado en nuestras cocciones tanto en buffets como caterings o showcookings**, mientras que la parte superior de cerámica lisa es fácil de limpiar y enmarcada para mayor durabilidad.

- Carcasa de acero inoxidable
- Panel de control táctil con dial
- Mando de selección de temperatura y potencia.
- Temporizador 1-180 min.
- Rango de temperatura: 60 °C a 210 ° C
- **Diámetro de la zona de cocción: 28 cm**
- Voltios: 230
- HZ: 50
- W: 1.800
- Medidas: 33,6 x 38,7 x 7,6 cm
- 100 niveles de potencia
- Superficie de cocción vitrocerámica de 28x28 cm
- Compacta y fácil de transportar.
- Ideal para calentar y saltear.
- Diseño atractivo para buffets y caterings
- Para uso **semi-intensivo (moderado)**



Estamos a vuestra disposición para cualquier consulta. Nos encontrareis al otro lado del chat que aparece en la parte inferior derecha de la pantalla, nos podeis consultar también en el **formulario de contacto**, o por teléfono 630668204

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 33,6 x 38,7 x 7,6 cm