

Cocina de inducción sobremesa



Código del Producto:

Referencia: 5019

-
-

Descripción del Producto:

- **Características principales:**

- **Zonas de cocción:**

- 1 o 2 zonas de calentamiento independientes con una potencia de 3,5 kW cada una.
 - Superficie útil completa sin puntos “muertos”, ideal para aprovechar al máximo el espacio.

- **Control preciso:**

- Ajuste automático de temperatura según el diámetro de la cacerola.
 - Dispositivo de detección automática: el calentamiento solo se activa con cacerola en contacto directo y se interrumpe automáticamente al retirarla.

- **Seguridad avanzada:**

- Sistema de protección contra sobrecalentamiento.
 - Control autorregulado que evita picos de temperatura inesperados.

- **Eficiencia energética:**

- Alta eficiencia en transferencia de calor.
 - Menor disipación de calor al ambiente, lo que reduce la temperatura en la cocina.

Especificaciones técnicas:

- **Material:** Superficie de cristal cerámico.
- **Potencia:** 3,5 kW por zona.
- **Dimensiones:** 400x700x280 mm.
- **Diámetro de cocción:** Ø 160-285 mm.
- **Peso:** 15 kg.
- **Tensión de alimentación:** 220V - 50Hz.

Certificación CE: Cumple con las normativas europeas de seguridad y calidad.

Características:

Ancho: 400mm

Fondo: 700mm

Peso: 15 Kg

Tensión de Alimentación: 220-240V AC 50Hz

Potencia Watios: 3500W

Tipo: Sobremesa

Modelo: OSI 4070

Medida: 400x700x280 mm

Calor: Cocinas

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Inducción

Quemador - Fogón: 1

Breve descripción del producto:

Cocina de sobremesa de inducción diseñada para ofrecer máxima eficiencia y precisión en entornos profesionales, con una superficie de cristal cerámico duradera y de fácil limpieza.

Fotos del producto:

