

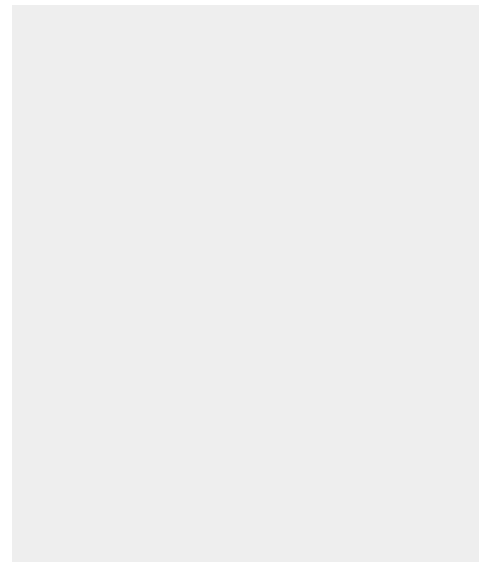
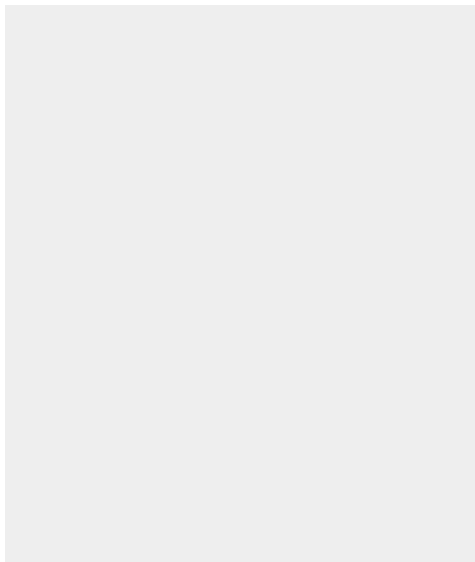


**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN DE 4 ZONAS DE 5,0 KW SOBRE VANO ABIERTO

SKU: PFP9IN4ZVG



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN DE 4 ZONAS DE 5,0 KW SOBRE VANO ABIERTO

Estructura de **acero inoxidable 304 con espesor 18/10**. Plano impreso espesor **18/10**.

**El calentamiento de la zona de cocción solo se activa cuando la olla se coloca en la superficie**, lo que resulta en el máximo ahorro de energía.

Termostato para regulación electrónica de la temperatura, indicación inmediata del nivel de potencia configurado gracias a una perilla.

La placa de inducción consta de **cuatro zonas de cocción de 5,0 kW**.

Puños y asas de material atermico.

**La máquina es de serie Trifásica.**



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	98 kg
<b>Dimensiones</b>	95 × 85 × 115 cm
<b>Dimensiones LxPxH (mm)</b>	L800xP900xH850 mm
<b>Profundidad</b>	900 mm
<b>Tipología placas</b>	Redondas
<b>Número zonas cocción</b>	4
<b>Potencia placas</b>	Cuatro zonas de cocción de 5 kW
<b>Alimentación</b>	Trifásica 400/3 N/50-60 Hz
<b>Potencia (watt)</b>	20000 Watt
<b>Tipología cocción</b>	Cocina de inducción
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable AISI 304