Cod: 119643196007

Piastra ad induzione singola 37×29×3,5h cm 2 Kw



Descrizione

Perché acquistarlo?

Se cerchi una soluzione di cottura che coniughi **efficienza, praticità e sostenibilità**, la **piastra a induzione singola** è la scelta ideale. Grazie alla sua tecnologia avanzata, ti permette di cucinare velocemente, riducendo il consumo energetico rispetto ai fornelli tradizionali. È perfetta per cucine professionali, ristoranti, catering o per chi desidera una soluzione pratica anche in ambienti domestici. Inoltre, il suo design compatto e il funzionamento elettrico la rendono una soluzione perfetta anche per ambienti esterni, come eventi o food truck.

Caratteristiche principali

- **Cottura ad induzione: massima efficienza e sicurezza**
  Grazie alla **tecnologia a induzione**, il calore viene generato direttamente nel fondo della pentola, riducendo la dispersione di energia e garantendo una cottura più veloce rispetto ai tradizionali fornelli elettrici o a gas. Questo significa **risparmio energetico** e temperature sempre sotto controllo, evitando surriscaldamenti e sprechi.
- **Alimentazione elettrica: nessuna necessità di gas**
  Funzionando esclusivamente con **alimentazione elettrica (230V – 2 kW)**, questa piastra a induzione è **pronta all'uso ovunque** sia disponibile una presa di corrente. Ideale per ambienti domestici e professionali, elimina i rischi legati a fughe di gas e migliora la sicurezza in cucina.
- **Basso consumo energetico e ridotto impatto ambientale**
  La **piastra a induzione è più efficiente** rispetto ai tradizionali piani di cottura: utilizza solo l'energia necessaria per riscaldare la pentola, senza dispersioni. Questo permette un notevole **risparmio sulla bolletta elettrica**, oltre a ridurre l'impatto ambientale grazie a un minore consumo di risorse.
- **Versatilità d'uso: perfetta per ogni ambiente**
  Grazie alle **dimensioni compatte (37x29x3,5h cm)** e al peso contenuto di **2 kg**, questa piastra è facilmente trasportabile e utilizzabile in molteplici contesti. È perfetta sia per ristoranti e cucine professionali, sia per catering, chioschi mobili, food truck e persino per cucinare all'aperto.
- **Controllo preciso della temperatura e sicurezza avanzata**
  Le piastre a induzione offrono un **controllo preciso del calore**, ideale per cuocere ogni tipo di pietanza con la giusta temperatura. Inoltre, la superficie rimane fredda al tatto al di fuori dell'area di contatto con la pentola, riducendo il rischio di scottature e migliorando la sicurezza durante l'uso.
- **Facile da pulire e resistente nel tempo**
  La superficie liscia e in **vetroceramica** permette di **rimuovere facilmente residui di cibo e macchie** con un semplice panno umido. Senza griglie o bruciatori da smontare, la pulizia è immediata e senza fatica, garantendo igiene e durata nel tempo.
- **Pannello di controllo touch intuitivo**
  Il **display touch** permette di regolare la temperatura con precisione da **+60** a **+280 °C**, garantendo un'esperienza d'uso semplice e immediata. Nessuna manopola da girare, ma un'interfaccia moderna e minimalista.
- **Timer elettronico integrato per una cottura perfetta**
  La funzione **timer** consente di programmare la cottura senza il rischio di bruciare gli alimenti. Ideale per preparazioni che richiedono un controllo preciso del tempo.

Scheda Tecnica

- **Alimentazione:** Elettrico
- **Frequenza:** 50 Hz
- **Potenza:** 2 kW
- **Voltaggio:** 230 V
- **Dimensioni esterne:** 37x29x3,5h cm
- **Dimensioni imballo:** 42x33x10h cm
- **Peso netto:** 2 kg
- **Peso lordo:** 2.4 kg

- **Temperatura d'esercizio:** +60 +280 °C

Dimensioni

Dimensioni esterne	370x290x35 mm
Dimensioni imballo	420x330x100 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso con imballo	2.4 kg
Peso netto	2 kg
Potenza Elettrica	2 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +280 °C
Voltaggio	230 V