



Placa de inducción de instalación libre con 2 zonas de cocción, superficie inductiva Ø 255 mm, 1,8 kW + 1,7 kW

MODELO: ET350G

Dimensiones externas
L 610 x P 370 x H 56 mm

121,00 € + IVA

 **En stock**



Dimensiones externas	L 610 mm x P 370 mm x H 56 mm
Potencia	1,8 KW + 1,7 KW
Peso neto	5 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V

Alimentación eléctrica	230 V/50 Hz
Diámetro de la inducción	255 mm
Disponibilidad	En Stock
Cable	Cable + enchufe

Descripción

Placa de inducción de instalación libre con 2 zonas de cocción, superficie inductiva Ø 255 mm, 1,8 kW + 1,7 kW.

La **placa de inducción** es ideal para quienes buscan eficiencia, diseño moderno y seguridad en la cocina. Este modelo cuenta con **2 zonas de cocción con superficie inductiva de 255 mm de diámetro, perfectas para preparar cualquier plato con precisión y rapidez**. Con una potencia de **1,8 kW + 1,7 kW**, puedes cocinar simultáneamente dos alimentos sin perder velocidad ni control de la temperatura.

Características

- Tipo: Placa de inducción
- Zonas de cocción: 2 zonas independientes Ø 255 mm
- Potencia: 1,8 kW + 1,7 kW
- Dimensiones externas: L 610 mm x P 370 mm x H 56 mm
- Alimentación: Monofásica 230 V/50 Hz
- Peso neto: 5 kg

- Materiales: Plástico con placa de vitrocerámica resistente
- Equipamiento incluido: Cable de conexión con enchufe Schuko
- Certificación: CE

Funciones y tecnología

- Control táctil: fácil de usar y preciso
- Modos de niveles de potencia y temperatura: ideal para carne, verduras y platos delicados
- Temporizador digital: programable para cada zona de cocción
- Función LOCK: bloqueo de los controles para seguridad y comodidad
- Protección contra sobrecalentamiento: la placa se apaga automáticamente si detecta temperaturas demasiado altas, emitiendo una señal acústica y mostrando "E2" en la pantalla

Seguridad

- Apagado automático tras 2 horas de inactividad
- Superficies calientes durante el uso: evitar contacto directo
- No desconectar la placa mientras el ventilador está en funcionamiento para evitar daños

Uso

- Seleccionar modo POWER o TEMP según el tipo de cocción
- Para asar carne o verduras, se recomienda el modo TEMP para evitar sobrecalentamientos
- Bloquear ajustes con el botón LOCK; para modificar funciones, mantener presionado hasta escuchar 2 pitidos
- El temporizador puede cancelarse presionando ON/OFF dos veces

Ventajas

- Cocina más rápido que con placas tradicionales
- Ahorro energético gracias a la transferencia directa del calor al recipiente
- Diseño elegante y fácil de limpiar
- Adecuada para cocinas modernas con instalación empotrada

La placa de inducción de 2 zonas **es la solución perfecta para quienes desean combinar eficiencia, seguridad y practicidad en la cocina.** Gracias al control digital, temporizador y protección contra sobrecalentamiento, cocinar se vuelve simple y seguro. Ideal para cualquier cocina moderna, ofrece alto rendimiento en un diseño compacto y refinado.

FOTO MERAMENTE INDICATIVA