

eurodib

CIP120



Cuisez avec rapidité et précision grâce à la plaque à induction commerciale Eurodib CIP120. Cette unité compacte de 120 V offre une cuisson rapide et écoénergétique avec un contrôle précis de la température, idéale pour les restaurants, cafés, traiteurs et camions de cuisine de rue.

CARACTÉRISTIQUES

- Puissance de 1 800 W assurant une montée en température rapide et une cuisson uniforme.
- Équipé d'un panneau de commande tactile permettant de régler la puissance, la température et la minuterie, il assure une cuisson précise pour une grande variété d'utilisations.
- Surface de cuisson en vitrocéramique durable, facile à nettoyer et conçue pour un usage intensif.
- Format compact de comptoir permettant d'optimiser l'espace de travail.
- Fonctions de sécurité intégrées comprenant la détection automatique des casseroles, la protection contre la surchauffe et la mise en veille automatique.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

SPÉCIFICATIONS

Puissance : 120 V - 1800 W - 60 Hz

Plaque de cuisson : 1

Puissance per plaque: 1,800 W

Plage de température :
140 - 460°F (60 - 238°C)

Nombre de ventilateurs : 2

Minuterie : 0 - 170 minutes

Dimensions :

Longueur : 16,6 po (42 cm)

Largeur : 12,9 po (32 cm)

Hauteur : 3,1 po (8 cm)

Connexion : 
(120 V)

