

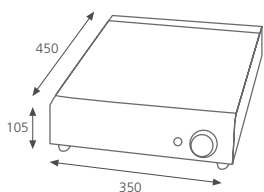
Vitrocerámica

- **Placas de cocción eléctricas con cristal vitrocerámico de alta resistencia y elevada transmisión de calor.**
- Máxima eficacia gracias al rápido ascenso de la temperatura.
- Cristal vitrocerámico de espesor 4 mm.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.

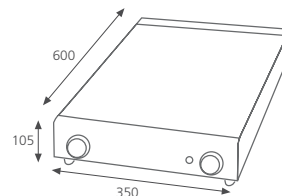
- Control de la temperatura mediante regulador de energía con 6 posiciones de trabajo.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento de la superficie.
- Espátula de acero inoxidable para la limpieza de la superficie incluida.



PV-3545



PV-3560



Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PV-3545	4436101	1	340 x 345	350 x 450 x 105	250	1 x 2500 /1000	230/1/N - 50/60 Hz	2500	932,00
PV-3560	4436102	2	340 x 500	350 x 600 x 105	250 - 200	1 x 2500/1000 1 x 1800	400/3/N - 50/60 Hz 230/1/N - 50/60 Hz	4300	1.251,00

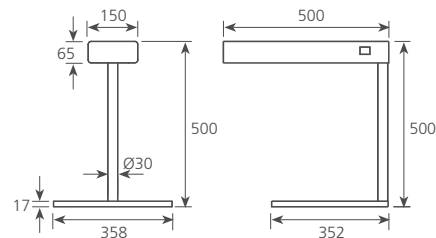
Pantalla mantenedora de calor

- **Junto con las placas calientes forman el conjunto ideal para el mantenimiento de alimentos que precisan calor por la parte inferior y superior (p.e. paella, pizzas, etc).**

- Fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Calentamiento mediante lámpara halógena.
- Con interruptor luminoso.



PTC

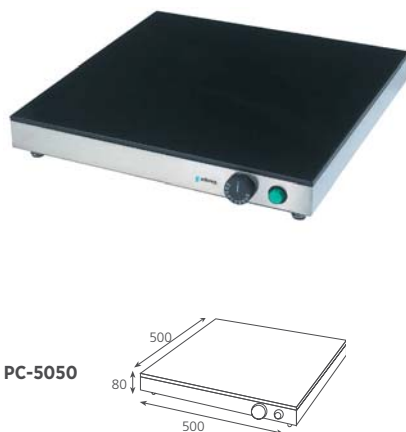
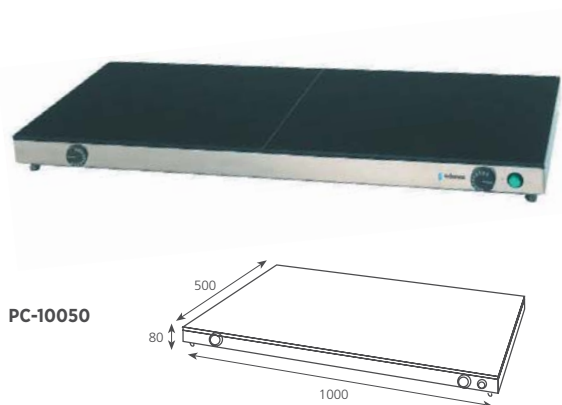


Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PTC	3772113	358 x 500 x 500	230/1/N - 50/60 Hz	300	554,00

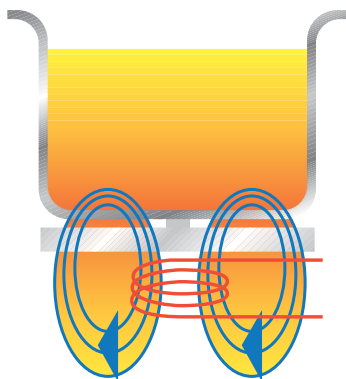
Placas calientes de sobremesa

- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- Especialmente diseñadas para utilizarse en todo tipo de buffets, en el mantenimiento de productos en establecimientos fast food, en la zona de entrega desde la cocina, etc.
- La base y la estructura de los aparatos están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación de temperatura mediante termostato de 30 °C a 120 °C (temperatura máxima de superficie 100 °C).
- Cristal templado de espesor 5 mm.
- Gran superficie de calentamiento.
- Ideal para combinarse con una o más pantallas mantenedoras de calor.

IMPORTANTE: NO APOYAR EN EL CRISTAL PRODUCTOS A UNA TEMPERATURA QUE PUEDA CAUSAR UN SHOCK TÉRMICO (TANTO FRÍO COMO CALIENTE)



Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Medidas de encastre	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PC-5050	4436105	1	500 x 500	500 x 500 x 80	430 x 430	-	230/1/N - 50/60 Hz	400	488,00
PC-6454	4436106	1	640 x 540	640 x 540 x 80	580 x 480	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	600,00
PC-10050	4436107	2	1000 x 500	1000 x 500 x 80	430 x 430 (x2)	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	712,00
PC-5050-E	4436108	1	500 x 500	530 x 530 x 65	430 x 430	510 x 510	230/1/N - 50/60 Hz	400	696,00



¿Qué es la inducción?

En una **placa de inducción**, la técnica consiste en un generador electrónico que transforma la frecuencia de red en **alta frecuencia** y una **bobina inductora** que crea un **campo magnético** bajo el cristal cuando está presente un recipiente con base de **material ferromagnético**. Las ondas magnéticas originadas producen **calor directamente en el fondo del recipiente**. Sin la presencia de este material ferromagnético el fenómeno no se produce y el aparato se detiene automáticamente. La placa de cristal sólo sirve de soporte para el recipiente y apenas se calienta.

VENTAJAS

SEGURIDAD

No quema. Las **placas de inducción de edenox** alcanzan como máximo la temperatura del calor producido por el recipiente.

Gracias a su **función DETECTOR**, la placa detecta automáticamente la presencia de recipientes con base ferromagnética, conectando o desconectando instantáneamente el aparato.

PRECISIÓN

Permite **aumentar o reducir la potencia instantáneamente**.

Hasta 20 posiciones de regulación exacta de la temperatura deseada.

RAPIDEZ

La inducción es el **sistema más rápido de cocción** ya que sólo calienta el recipiente, permitiendo una **mayor rapidez** de calentamiento.

Con la inducción de edenox conseguirá calentar **2 litros de agua desde 20 °C hasta 95 °C, en menos de 5 minutos** (gráfico 1).

Su consumo es menor que el resto de las técnicas (gráfico 2), al transmitir el calor directamente al recipiente.

No hay pérdida de tiempo ni de energía en el precalentamiento al transmitir el calor directamente al recipiente.

La inducción de edenox suministra automáticamente la energía necesaria según la forma y tamaño del recipiente.

MÁXIMA EFICACIA

La rapidez y la **ausencia de pérdida de calor** le confieren una **mayor eficiencia energética** (más del 80% frente al resto de tecnologías está situada al 50%, gráfico 3).

LIMPIEZA

La limpieza es más sencilla al no calentarse el cristal evitando la adherencia de posibles líquidos desbordados o residuos de alimentos. En condiciones normales de uso la limpieza se realiza con un paño húmedo.



AHORRO

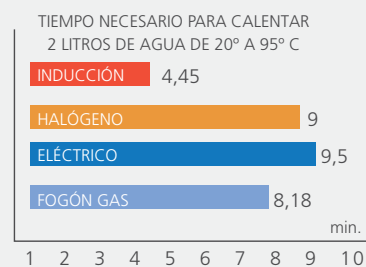


Gráfico 1

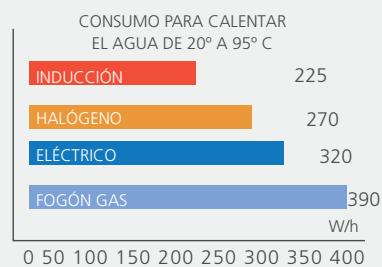


Gráfico 2

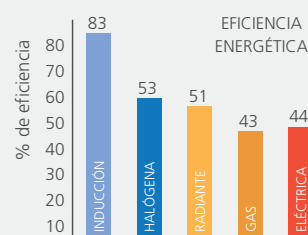


Gráfico 3



Inducción de edenox

- Las placas de cocción por inducción permiten conseguir **óptimos resultados** de seguridad, eficiencia y ahorro en aplicaciones exigentes; en **cocinas profesionales de restaurantes, hoteles, hospitales, colectividades, etc.**
- Idóneas para **cocinas, show-cooking y buffets**, permitiendo todo tipo de cocción gracias a su **control de temperatura** y su **función de mantenimiento**: cocción suave, rápida, mantenimiento, reducciones, ...

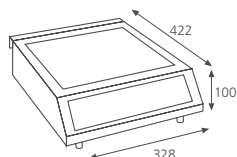
Inducción

- Placas de inducción en versión **sobremesa** o **encastrables**, de **2000 W**, **2500 W** y **3500 W** de potencia.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- **Pulsador electrónico** de ON / OFF.
- **Mando rotatorio** con posiciones fijas de control de la potencia.
- **Doble encendido de seguridad**.
- Con selector de funciones **mantener / calentar**.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Modelos para **wok**, **incluyen como dotación el recipiente** perfectamente adaptable a la superficie cóncava del cristal.

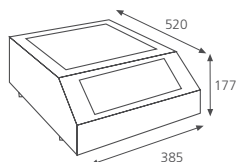
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
 - **Detector de sobretiempo** que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
 - **Apagado automático** transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
 - **Detector de material** compatible y **detector de pequeños objetos** menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.)
 - Protección de **sobrecalentamiento** con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- **Tensión (V): 230/1/N - 50 Hz.**



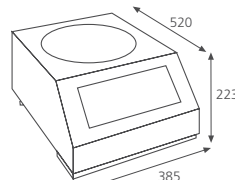
ISM-25



ISM-35



IW-35



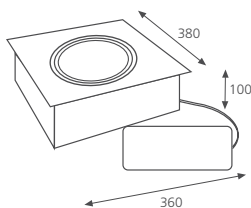
Wok incluido.

Inducción de sobremesa

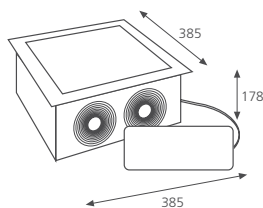
Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Posición Mantenimiento Temperatura	Medidas (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ISM-25	4416101	120 - 260	273 x 273 x 4	60 - 220	9	5	328 x 422 x 100	2500	1.151,00
ISM-35	4416102	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 520 x 177	3500	2.044,00
IW-35	4416104	wok	Ø 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 520 x 223	3500	2.896,00



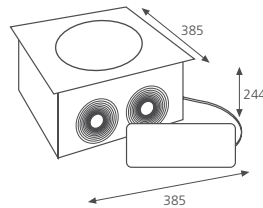
IE-20



IE-35



IWE-35



Wok incluido.

Inducción de encastre

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Posición Mantenimiento Temperatura	Medidas (mm)	Encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IE-20	4416105	120 - 260	360 x 380 x 4	60 - 220	9	5	360 x 380 x 100	325 x 350	2000	959,00
IE-35	4416103	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 385 x 178	355 x 355	3500	2.234,00
IWE-35	4416106	wok	Ø 311 x 6	50 - 240	19	20	385 x 385 x 244	355 x 355	3500	2.873,00