

Cocción, vitrocerámica e inducción

Placas vitrocerámica

página 190

Inducción de sobremesa

página 191

Inducción de encastre

página 193

Cocina modular de inducción Gama 600

página 195

Cocina modular de inducción Gama 700

página 196

Snack 650 encastrable

página 198

Gama inducción escastrable

página 201



Vitrocerámica

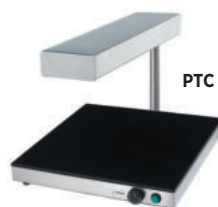
- Placas de cocción eléctricas con cristal vitrocerámico de alta resistencia y elevada transmisión de calor.
- Máxima eficacia gracias al rápido ascenso de la temperatura.
- Cristal vitrocerámico de espesor 4 mm.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Control de la temperatura 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-3560



PV-3235



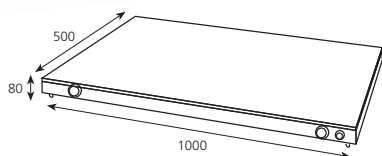
PTC



Modelo	Referencia	Tipo	Nº placas	Medidas Placa (mm)	Medidas (mm)	Temperatura Trabajo (°C)	Potencia (W)	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PV-3235	19042491	Placa	1	310 x 300	320 x 350 x 80	250	1 x 2500 /1000	230/1/N - 50/60 Hz	2500	1.046,00
PV-3560	19001571	Placa	2	340 x 500	350 x 600 x 80	230 - 180	1 x 2500/1000 1 x 1800	400/3/N - 50/60 Hz 230/1/N - 50/60 Hz	4300	1.714,00
PTC	19004397	Pantalla	-	-	358 x 500 x 500	-	300	230/1/N - 50/60 Hz	300	759,00



PC-10050

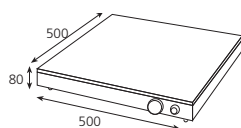


Placas calientes de sobremesa

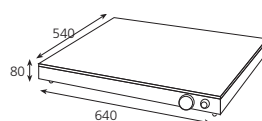
- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- Especialmente diseñadas para utilizarse en todo tipo de buffets, en el mantenimiento de productos en establecimientos fast food, en la zona de entrega desde la cocina, etc.
- La base y la estructura de los aparatos 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).



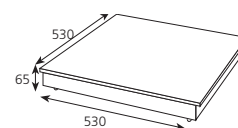
PC-5050



PC-6454



PC-5050-E
Modelo encastrable con mando remoto incluido



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	19001550	1	500 x 500	500 x 500 x 80	430 x 430	-	230/1/N - 50/60 Hz	400	667,00
PC-6454	19001554	1	640 x 540	640 x 540 x 80	580 x 480	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	821,00
PC-10050	19001548	2	1000 x 500	1000 x 500 x 80	430 x 430 (x2)	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	974,00
PC-5050-E	19001552	1	500 x 500	530 x 530 x 65	430 x 430	510 x 510	230/1/N - 50/60 Hz	400	953,00

Inducción de sobremesa de alta potencia

- Placas de inducción en versión sobremesa de 2000 W y 3500 W de alta 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 - 50/60 Hz.



ISM-25



ISM-35



Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ISM-25	19001563	120 - 260	273 x 273 x 4	60 - 220	9	328 x 422 x 100	2500	1.077,00
ISM-35	19001564	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 520 x 177	3500	2.070,00



ISM-35 E



ISM-35-D E



ISM-50 E

Inducción de sobremesa 3500 W y 5000 W

- Placa de inducción en versión sobremesa. Es ideal para cocinas, zonas de apoyo o para cociones fuera de nuestro espacio habitual como show cookings, caterings exteriores, celebraciones o eventos.
- Es muy cómoda, con una superficie de cocción de hasta 35 cm ideal para sartenes profesionales, base reforzada en acero inoxidable, patas de soporte que dan seguridad y estabilidad a la cocción y con todas las comodidades de una cocción de inducción como son su limpieza y su seguridad.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital. 10 niveles de control de temperatura. Timer de 0 a 180 minutos.
- Incluye protector de sobrecalentamiento. Filtro para prevenir entrada de aire grasiento en los componentes. Ventiladores para la refrigeración de los componentes de alta velocidad y eficiencia.
- Rango de temperatura 60-240°C.
- Con selector de funciones mantener / calentar. Apagado automático.
- El modelo **ISM-35-D E** es una placa de inducción doble de 3500 W, diseñada para espacios reducidos. Ofrece máxima flexibilidad al permitirte cocinar varios platos a diferentes temperaturas simultáneamente. Además, su superficie única de cocción facilita la limpieza y mejora la eficiencia energética.
- ISM-35 E: Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- ISM-35-D E: Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- ISM-50 E: Tensión (V): 380/3/N - 50/60 Hz. No incluye clavija de enchufe.



ISM-35 E muy cómoda, con una superficie de cocción de hasta 35 cm ideal para sartenes.



ISM-35-D E Máxima flexibilidad al permitirte cocinar varios platos a diferentes temperaturas simultáneamente.



ISM-50 E una placa de inducción de 5000 W.

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ISM-35 E	19060903	120 - 260	380 x 380 x 6	60 - 240	10	383 x 460 x 90	3500	463,00
ISM-35-D E	19105000	2 x (120 - 260)	380 x 280 x 6	60 - 240	10	608 x 370 x 56	Izquierda 2000W + Derecha 1500W	325,00
ISM-50 E	19092574	120 - 260	328 x 328 x 6	60 - 240	10	402 x 525 x 182	5000	702,00



IW-35 E

Inducción de sobremesa WOK

- Placa de inducción en versión sobremesa de 3500 W de potencia.
- Cuerpo de la inducción construido en acero inoxidable.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital, en color rojo.
- 10 niveles de control de temperatura (500-3500W). Timer de 0 a 180 minutos.
- Incluye protector de sobrecalentamiento.
- Sistema de apagado automático en caso de no funcionamiento.
- Rango de temperatura 60-240°C.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Como accesorio existe la sartén wok SWOK-36.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Diámetro 36 mm.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.



10 niveles de control de temperatura (500-3500W).



Con selector de funciones mantener / calentar.



IW-35 E + SWOK-36

Modelo	Referencia	Tipo	Diametro cristal / base (mm)	Temperatura Trabajo (°C)	Niveles de potencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IW-35 E	19076929	Wok sobremesa	Ø 280	60 - 240	10	340 x 440 x 117	3500	475,00
SWOK-36	19076938	Sartén Wok	36	-	-	63 x 21	-	245,00



IWE-35

Inducción de encastre de alta potencia

- Placas de inducción encastrables de 3500 y 5000 W de potencia.
- Modelos para wok, incluyen como dotación el recipiente perfectamente adaptable a la superficie cóncava del cristal. 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.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Detector de sobretiempos que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar. Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.). Aviso sonoro.
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50/60 Hz.



Wok incluido

Modelo	Referencia	Tipo	Diametro cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Posición mantenimiento temperatura	Dimensiones (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IWE-35	19103242	wok	Ø 311 x 6	50 - 240	19	20	385 x 385 x 244	355 x 355	3500	2.937,00
IWE-50	19047984	wok	Ø 311 x 6	50 - 240	19	4	400 x 400 x 212	375 x 375	5000	6.159,00



IE-35



IE-20



IE-35-D



IE-50

Inducción de encastre de alta potencia

- Con la inducción encastrable edenox no te debes preocupar ni de tamaños ni de potencias necesarias para el cocinado. Ya estés pensando en un show-cooking o quieras diseñar una cocina única, todo está pensado para ofrecerte una solución.
- Placas de inducción en versión sobremesa o encastrables, 2000 W, 3500 W, 5000 y 7000 W de alta 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.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Detector de sobretiempos 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 - 50/60 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50/60 Hz

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Superficie Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IE-20	19001561	120 - 260	360 x 380 x 4	60 - 220	9	360 x 380 x 100	325 x 350	2000	1.077,00
IE-35	19001562	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 385 x 178	355 x 355	3500	2.264,00
IE-35-D	19048693	120 - 260	450 x 700 x 6	50 - 240	9 x 2	450 x 700 x 208	425 x 675	7000	6.257,00
IE-50	19047983	120 - 260	320 x 320 x 6	60 - 220	19	400 x 400 x 190	375 x 375	5000	4.302,00



IE-35 E

Inducción de encastre

- Placas de inducción en versión sobremesa o encastrables, 2000 W, 3500 W, 5000 y 7000 W de alta 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.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Detector de sobretiempos 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. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50 Hz



Mando rotatorio de control de la potencia, con selector de funciones mantener / calentar.

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IE-35 E	19060905	120 - 260	310 x 330 x 6	60 - 240	10	370 x 390 x 120	355 x 355	3500	416,00

Cocción Modular de Inducción 600

GAMA 600



Línea profesional de cocción – potencia, precisión y durabilidad para cocinas de alto rendimiento.

Eleva la productividad de tu cocina con una gama creada para resistir largas jornadas, ofrecer máxima seguridad y garantizar resultados impecables.

Cada equipo está fabricado en acero inoxidable, integra sistemas de protección contra sobrecalentamiento y cuenta con filtros de aire que optimizan la ventilación y prolongan su vida útil.

Ideal para restaurantes, hoteles, caterings y cocinas industriales.

1



Potencia elevada y constante

2



Construcción robusta inoxidable

3



Control térmico preciso

4



Máxima seguridad integrada

new



SCI-40-D

Cocina de Inducción de 2 fuegos

- Alimentación: 380-420 V 3N-, 50-60 Hz.
- Potencia total: 2 × 5000 W.
- Construcción en acero inoxidable, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.
- Superficie de cocción en vidrio cerámico de alta calidad.
- Control de 11 niveles de potencia para una regulación exacta.
- Sistema de protección contra sobrecalentamiento.
- Incluye filtro de aire para mayor durabilidad del equipo.
- Cable de alimentación incluido (sin enchufe).
- Dimensiones del equipo: 600 × 400 × 400 mm (Diseño compacto ideal para cocinas profesionales con espacio limitado).
- La SCI-40-D combina potencia, precisión y durabilidad para optimizar la productividad en cocinas industriales, hoteles, restaurantes y servicios de catering.

Modelo	Referencia	Nº de fuegos	Potencia (W)	Niveles potencia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
SCI-40-D	19115216	2	5000 x 2	11	600 x 400 x 400	1.370,00

new



SFI-40

Freidora de Inducción

- Alimentación: 220-240 V-, 50-60 Hz.
- Potencia: 3500 W.
- Incluye cable de alimentación con enchufe.
- Cuerpo en acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.
- Capacidad del depósito: 8 L.
- Control de temperatura mediante perilla.
- Rango de temperatura: 60 °C – 190 °C.
- Sistema de protección contra sobrecalentamiento.
- Equipado con filtro de aire para una ventilación óptima.
- Dimensiones del equipo: Aprox. 400 (ancho) × 600 (fondo) × 358 (alto) mm.
- La SFI-40 es una solución robusta y eficiente para cocinas profesionales que requieren un rendimiento superior en la fritura diaria.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Nº cubas	Capacidad en litros (L)	Potencia eléctrica (KW)	P.V.P. Euros €
SFI-40	19115123	400 x 600 x 400	1	8	3,5	1.195,00

new



SPCI-40

Plancha de Inducción Profesional

- Alimentación: 220-240 V-, 50-60 Hz.
- Potencia: 3500 W.
- Incluye cable de alimentación con enchufe.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.
- Superficie de plancha con recubrimiento cromado, completamente plana para una cocción homogénea.
- Control de temperatura mediante perilla de ajuste rápido.
- Rango de temperatura: 80 °C – 300 °C.
- Sistema de protección contra sobrecalentamiento.
- Equipado con filtro de aire para optimizar la ventilación y prolongar la vida útil del equipo.
- Dimensiones del equipo: 400 × 600 × 400 mm.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Acabado plancha	Tipo material	Potencia eléctrica (kW)	P.V.P. Euros €
SPCI-40	19115155	400 x 600 x 358	Lisa	Cromoduro	3,500	1.695,00
SPCI-60	19115125	600 x 600 x 358	Lisa	Cromoduro	5	2.250,00

new



SCPI-40

Cocedor de pasta eléctrico

- Alimentación: 380-420 V 3N-, 50-60 Hz.
- Potencia: 6000 W.
- Cable de alimentación sin enchufe.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Control de temperatura por perilla.
- Rango de temperatura: 30 °C – 100 °C.
- Protección contra sobrecalentamiento.
- Filtro de aire incorporado.
- Incluye cestas para pasta.
- Dimensiones del equipo: Aprox. 400 (ancho) × 600 (fondo) × 358 (alto) mm.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia eléctrica (kW)	P.V.P. Euros €
SCPI-40	19115127	400 x 600 x 400	15	6	1.790,00

GAMA DE COCCIÓN 700 DE EDENOX CON TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN



Las cocinas comerciales completamente eléctricas de la gama de cocción 700 de Edenox con tecnología de inducción ofrecen numerosos beneficios económicos y de seguridad en comparación con las cocinas de gas tradicionales.

VENTAJAS DE LAS COCINAS DE INDUCCIÓN:

EFICIENCIA ENERGÉTICA: La tecnología de inducción genera un campo electromagnético que calienta directamente el recipiente de cocción, lo que resulta en un menor consumo de energía y menos calor residual en comparación con otras opciones eléctricas.

Control de Temperatura Preciso: La precisión en el control de la temperatura hace que estas cocinas sean ideales para preparaciones que requieren una temperatura constante y uniforme.

MAYOR SEGURIDAD: Sin llamas abiertas ni emisión de gases tóxicos, las cocinas de inducción son una opción segura. Además, al no generar calor en la superficie, se reducen las posibilidades de quemaduras accidentales.

FÁCIL LIMPIEZA: Los derrames y salpicaduras no se queman en la superficie, lo que facilita la limpieza con un paño húmedo. Descubre cómo las cocinas de inducción de Edenox pueden proporcionar un entorno de cocción más seguro, limpio y eficiente, al tiempo que te ayudan a reducir los costos de energía a largo plazo.



INDUCHEF



Cocinas de inducción de alto rendimiento de 2 y 4 zonas

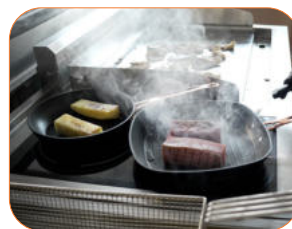
- Experimenta la eficiencia en su máxima expresión con nuestra innovadora solución de inducción. Diseñada para brindar un servicio exprés y al mismo tiempo reducir el consumo energético, nuestra tecnología te llevará al siguiente nivel de sostenibilidad.
- Características Principales:
- Eficiencia Energética: Nuestra tecnología de detección de recipientes activa la zona de inducción solo cuando es necesario, lo que significa grandes ahorros de energía.
- Control Preciso: Gracias al regulador de energía, podrás ajustar la potencia según tus necesidades, desde recetas delicadas hasta un servicio rápido a máxima potencia.
- Potencia Rápida: Con potentes zonas de inducción de 5 kW, garantizamos un calentamiento rápido, perfecto para el servicio exprés.
- Ambiente de Trabajo Confortable: Concentramos la energía solo en el fondo de la sartén, lo que acelera la temperatura de cocción y reduce la dispersión de calor. Esto facilita la limpieza y minimiza el efecto de adherencia.
- Alto Rendimiento: Al alcanzar rápidamente la temperatura adecuada, aumenta la eficiencia de las operaciones de cocción y la cantidad de comidas preparadas. Ideal para cocinas de alto volumen.
- Doble tecnología de control, mediante mando rotatorio y pantalla táctil. 10 niveles de control de temperatura.
- El control de mandos es totalmente digital. Timer de 0 a 180 minutos. El control se puede realizar mediante la temperatura y mediante el tiempo.
- El cuerpo de los equipos está construido en acero inoxidable.
- Sistema de apagado automático en caso de no funcionamiento.
- Rango de temperatura 60-240°C.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Incluye protector de sobrecalentamiento. Filtro para prevenir entrada de aire grasiento en los componentes. Ventiladores para la refrigeración de los componentes de alta velocidad y eficiencia.
- La tensión en todos los equipos es de 380-420V 3N- 50-60Hz. No incluyen clavija de enchufe.



Control Preciso: Gracias al regulador de energía, podrás ajustar la potencia según tus necesidades, desde recetas delicadas hasta un servicio rápido a máxima potencia.



Doble tecnología de control: mediante mando rotatorio y pantalla táctil. 10 niveles de control de temperatura.



Ambiente de Trabajo Confortable: Concentra la energía solo en el fondo de la sartén, lo que acelera la temperatura de cocción y reduce la dispersión de calor.



El cuerpo de los equipos está construido en acero inoxidable.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Tipo	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Nº de zonas	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
INDUCHEF 700-40-P	19105820	400 x 700 x 900	Mueble con puertas	120-260	325 x 625	2	3500 + 5000	2.490,00
INDUCHEF 700-80-P	19105821	800 x 700 x 900	Mueble con puertas	120-260	725 x 625	4	2x3500 + 2x5000	4.400,00



INDUFRY



Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.



Control digital de la temperatura, con sensor digital.



Separa los elementos eléctricos del aceite.



Grifo de vaciado con seguridad.

Freidora de inducción de alto rendimiento de 1 y 2 cestas

- La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura precisa de forma continua. Los alimentos se fríen a la temperatura seleccionada, obteniendo resultados óptimos.
- Zona de fría para residuos. Los residuos son precipitados en la zona fría, previniendo el recalentamiento y el desprendimiento de sustancias nocivas, evitando que se mezclen sabores. Además, dispone de una rejilla para recoger los residuos de la fritura.
- El sistema de inducción, a diferencia del sistema eléctrico, separa los elementos eléctricos del aceite, lo que garantiza la máxima protección eléctrica. Además de ser un sistema seguro, es fácil de limpiar, ya que la cuba está embutida e integrada en la encimera, sin ningún pliegue en su interior, y no dispone de ningún elemento de calentamiento en su interior.
- Triple protección de seguridad contra sobrecalentamiento.
- Diseño avanzado del chasis que previene quemaduras por contacto con la freidora. La base está equipada con dos puertas de acero inoxidable con asas. Detrás de las puertas, hay un grifo de vaciado para cambiar rápidamente el aceite. Además, también es práctico como espacio de almacenamiento.
- Control digital de la temperatura, con sensor digital, que permite una rápida respuesta a cambios de temperatura y un preciso control de la temperatura. Una vez introducidos los productos a freír, la recuperación de la temperatura de trabajo es más rápida que en una freidora tradicional de resistencias eléctricas.
- Excelentes acabados: cuba embutida para facilitar la limpieza, grifo de vaciado con seguridad, filtro de aire accesible para asegurar la durabilidad de los componentes y soporte de la freidora antideslizante.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.
- Temperatura de trabajo: 60-190 °C. Temporizador: 0-120 min.
- Incluye tapas anti-salpicaduras.
- La tensión en todos los equipos es de 380-420V 3N- 50-60Hz. No incluyen clavija de enchufe.



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Tipo	Capacidad (l)	Cestas	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
INDUFRY 700-40-P	19105823	400 x 700 x 980	Mueble con puertas	30	1	10	380/3/N - 50-60 Hz	3.730,00
INDUFRY 700-80-P	19105826	800 x 700 x 980	Mueble con puertas	30+30	2	10+10	380/3/N - 50-60 Hz	7.277,00
CEFRY-1/2	19105953	137 x 580 x 250	Cesta 1/2	-	-	-	-	41,00



INDUGRILL

Fry-tops de inducción de alto rendimiento

- La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura precisa de forma continua. Los alimentos se cocinan a la temperatura seleccionada, obteniendo resultados óptimos.
- El funcionamiento de la plancha es silencioso, higiénico y muy limpio. Además, la plancha profesional es de alta calidad, por lo que puede utilizarse en todo tipo de cocinas.
- La inducción caliente de manera más eficaz que la electricidad o el gas, lo que ahorra mucho tiempo en la cocina y reduce el consumo de energía. El termostato de la plancha grill es completamente automático y, junto con la tecnología de inducción y la pantalla LED, garantiza una temperatura constante y precisa.
- La potencia de inducción es de 10 kW, y la parrilla de inducción alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento de 80 - 300 °C. Un temporizador de 0 - 120 minutos también facilita el proceso de cocción.
- La plancha es cromada de alta densidad, lo que ayuda a prevenir la corrosión y el óxido en la superficie de la plancha. La superficie cromada es más fácil de limpiar, además de contribuir a la durabilidad general de la plancha, ya que proporciona una capa adicional de protección contra el desgaste y el daño. El aspecto estético de la plancha, queda mejorado con un brillo y una apariencia más atractiva.
- Las dimensiones de la plancha son de 720 x 610 mm. Además, cuenta con un control de potencia de 10 posiciones, control digital de la temperatura con sensor digital para una rápida respuesta a los cambios de temperatura y un preciso control de la misma, así como una triple protección de seguridad contra el sobrecalentamiento y un termostato de seguridad que evita el funcionamiento de la máquina en caso de sobrecalentamiento de los componentes eléctricos.
- La tensión en todos los equipos es de 380-420V 3N- 50-60Hz. No incluyen clavija de enchufe.



Las encimeras están diseñadas en acero cromado



La inducción caliente de manera más eficaz que la electricidad o el gas.



El funcionamiento de la plancha es silencioso, higiénico y muy limpio.



La inducción y la pantalla LED garantizan una temperatura constante y precisa



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Tipo	Dimensiones plancha (mm)	Tipo	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
INDUGRILL 700-80-P	19105827	800 x 700 x 980	Mueble con puertas	720 x 610	Plancha lisa	10	380/3/N - 50-60 Hz	4.710,00