

Planchas inducción

Excelente relación calidad/precio. Para cocinar de forma muy rápida, cómoda y sencilla. Sin llama. Ideales para la cocina, como show-cooking y buffets, permitiendo todo tipo de cocción gracias a su control de la temperatura y su función de mantenimiento: cocción suave, rápida, mantenimiento, reducciones...



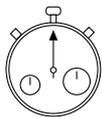
PL.26 532 €

Potencia: 2700 W
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Niveles de potencia: 800-2700 W (regulable)
Superficie inductiva: 140 ÷ 220 mm
Peso: 5 kg
Ancho/Profundo/Alto: 325x370x105 mm



PL.27 690 €

Potencia: 3500 W
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Niveles de potencia: 800-3500 W (regulable)
Superficie inductiva: 140 ÷ 220 mm
Peso: 8 kg
Ancho/Profundo/Alto: 343x440x120 mm



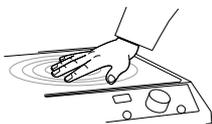
Rapidez.

La inducción es el sistema más rápido de COCCIÓN.



Ahorro.

Consumo menor que el resto de sistemas. No pierde tiempo ni energía en el precalentamiento. Transmite el calor directamente al recipiente y suministra la energía necesaria según forma y tamaño del recipiente.



Limpieza.

Muy sencilla, ya que al no calentarse el cristal no se requeman los residuos generados al cocinar.

Consumo para calentar el agua de 20° a 95°C (W/h)

INDUCCIÓN	225
HALÓGENO	270
ELÉCTRICO	320
FOGÓN GAS	390

Tiempo necesario para calentar el agua de 20° a 95°C (min.)

INDUCCIÓN	4,45
HALÓGENO	9
ELÉCTRICO	9,5
FOGÓN GAS	8,18

Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro si la temperatura sube de 300°C. No funciona con recipientes de diámetro inferior a 8 cm o con objetos pequeños como cubiertos.



Calidad.
Estructura de acero inox.



Seguridad.
Placa vitrocerámica. Cuando se retira el recipiente se apaga automáticamente.



Precisión.
El display muestra el nivel de potencia de la temperatura. (Regulable)
Selector de funciones: mantener/calentar.
Funcionamiento con niveles de potencia o por temperatura (°C)