Bacalao: 102211042016

Cocina de inducción de 4 placas, 20 kW, 80 × 70 × 85 (alt.) cm



Descripción

Cocina de inducción de 4 placas con compartimento

Ventajas:

- Estructura de acero inoxidable.
- Mandos de material atermico con serigrafía funcional en el borde.
- Placa de vitrocerámica negra de 0,6 cm de grosor.
- Zonas cuadradas de radiación de 27 x 27 cm fijadas bajo el cristal y controladas mediante un potenciómetro con 9 niveles de potencia.
- Regulación continua de la potencia de calentamiento.
- Pantalla situada debajo del cristal para visualizar el nivel de potencia seleccionado y cualquier mensaje de error.
- Protección garantizada mediante un sensor contra el sobrecalentamiento en caso de funcionamiento con la olla en seco.
- Sensor de detección de presencia de olla.
- Sensor de detección de ollas con un diámetro inferior a 12 cm.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 20/10 de espesor con bordes redondeados de gran radio para facilitar la limpieza.
- Revestimiento frontal de acero inoxidable.
- Posibilidad de utilizar cualquier tipo de recipiente apto para la cocción por inducción: de hierro, de hierro fundido o de cualquier otro material ferromagnético.
- Rendimiento energético constante, incluso si se utilizan utensilios de formas diferentes.
- Notable ahorro de tiempo y energía gracias a unos tiempos de cocción y un consumo energético reducidos a la mitad en comparación con los sistemas de cocción tradicionales.
- Mejor entorno de trabajo gracias a la reducción del calor dispersado.
- Mayor seguridad para el usuario: solo se calientan los utensilios de cocina, mientras que la encimera permanece fría. Por lo tanto, el riesgo de quemaduras se reduce considerablemente.
- Acabado de la encimera con corte por láser para garantizar un ensamblaje «cabeza con cabeza» entre las encimeras y una fijación firme entre ellas.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

. Producto 100 % «Made in Italy».

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	900x800x1000 mm
Dimensiones exteriores	800x700x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Material	acero inoxidable AISI 304
Peso con embalaje	79 kg
Peso neto	69 kg
Potencia eléctrica	20 kW

Tensión	400 V
Volumen	0.80 m3