

## Pedido del cliente

**Wok de inducción 1 zona de cocción L 340 mm x P 440 mm x A 125 mm 3500 W**

**Precio: 173,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** HIWOK3501

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Placas de inducción y placas electricas

### Descripción

**Wok de inducción con 1 zona de cocción y 3500 W de potencia.**

**El wok de inducción tiene una zona de cocción con una temperatura que puede ajustarse en un rango de +60°C a +240°C.**

La máquina trabaja con ollas y sartenes de acero, hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable con fondo plano con un diámetro máximo de 260 mm.

No se pueden utilizar ollas y sartenes ollas o recipientes de vidrio, cerámica, cobre o aluminio.

El wok de inducción está equipado con un enchufe schuko y un display con botones en relieve.

Hay 4 pies no ajustables de A 20 mm.

#### FUNCIONAMIENTO:

Coloque las ollas adecuadas en el centro de la placa y conecte el enchufe. A continuación, **pulse el botón ON/OFF** y se encenderá el piloto de encendido, indicando que la placa de inducción se está calentando. **La potencia de calentamiento preestablecida es de 2000 W.** Mediante los botones se **puede ajustar la potencia de 500 W a 3500 W.**

Al pulsar el botón TEMP la placa de cocción comienza a calentarse; **la temperatura preestablecida es de 100°C y puede ajustarse de 60°C a 240°C.**

**El temporizador puede ajustarse de 0 a 180 minutos.**

La placa de inducción se apaga automáticamente si no se utiliza durante 2 horas.

#### CONSEJOS DE LIMPIEZA:

Utilice detergente para platos y un paño húmedo para limpiar la placa de inducción. No utilice agua corriente ni estropajos directamente sobre el aparato.

#### **EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 340 mm x P 440 mm x A 125 mm
<b>Potencia</b>	3,5 KW
<b>Peso neto</b>	7,8 Kg

## Pedido del cliente

<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Diámetro de la inducción</b>	máximo 260 mm
<b>Frecuencia</b>	50 Hz
<b>Cable</b>	Cable + enchufe

Generado el 18/04/2026