

Pedido del cliente

Cocina de inducción profesional en mueble abierto 2 zonas de cocción profundidad 700 mm

Precio: 4.743,00 € + IVA



Referencia: CCIN70/40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Placas de inducción

Breve descripción

- La encimera es de acero inoxidable INOX-AISI 304 y la placa de cocción es de vitrocerámica gruesa
 - La placa está equipada con 2 placas de 3,5 Kw de potencia
 - Las zonas de cocción son independientes y están controladas por reguladores de potencia
 - Las zonas de cocción sólo se activan cuando están en contacto directo con ollas con fondo de hierro y cuentan con un dispositivo anticalentamiento
 - La inducción es un sistema de funcionamiento muy importante en términos de ahorro de energía, ya que la energía utilizada se emplea para generar calor sólo donde y cuando se necesita
-

Descripción

Cocina de inducción sobre armario abierto con 2 zonas de cocción y profundidad de 700 mm.

Una cocina de inducción es un tipo de cocina vitrocerámica que calienta directamente el recipiente mediante un campo electromagnético en vez de calentar mediante calor producido por resistencias. Estas cocinas utilizan un campo magnético alternante que magnetiza el material ferromagnético del recipiente en un sentido y en otro. Este proceso tiene **menos pérdidas de energía**. El material se agita magnéticamente, la energía absorbida se desprende en forma de calor y calienta el recipiente.

La placa de cocción es de acero inoxidable AISI 304 y la **superficie de cocción** es de **vitrocerámica** gruesa, hermética y fácil de limpiar. En él se reproducen las **zonas de cocción**, que son **independientes** y están controladas por **reguladores de potencia** accionados por mandos que ajustan la **temperatura** desde la posición de apagado hasta la de máxima temperatura.

Lo que distingue a la placa de inducción es el poco tiempo que tarda en alcanzar la temperatura de cocción. Las zonas de cocción se activan sólo en contacto directo con las ollas y disponen de un **dispositivo anticalentamiento**. Las unidades de inducción también están equipadas con **sistemas de ventilación** para disipar la temperatura. La placa de inducción está equipada con un campo magnético que genera calor cuando se coloca una olla con fondo de hierro sobre la placa. Si la olla colocada encima no tiene esta característica, el aparato no funcionará; al final del trabajo la placa estará fría.

Para no comprometer el funcionamiento del generador inductivo, el compartimento inferior no debe calentarse NUNCA, ni con la aplicación de un horno ni con un armario caliente. Puede estar ocupado por ollas neutras o accesorios, pero éstos no deben afectar al flujo de aire de refrigeración.

Se recomienda colocar en la placa de cocción ollas con un diámetro de entre 120 mm y 280 mm.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm +150 chimenea
Potencia	7 Kw
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	55 Kg
Diámetro de la inducción	de 120 mm a 280 mm
Tipo de cocina	Inducción
Profundidad de la cocina	700 mm
Potencia de las placas	2 placas x 3,5 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 2 zonas de cocción
Número de placas	NR 2 placas
Tipo de placa de cocción	de sobremueble
Fuente de energía	Eléctrico