



Cocina de inducción profesional en mueble abierto 4 zonas de cocción profundidad 700 mm

MODELO: CCIN70/80

Dimensiones externas

L 800 x P 700 x A 850 +150 chimenea mm

7.120,00 € + IVA



 Solicita plazos entrega

Dimensiones externas	L 800 mm x P 700 mm x A 850 mm +150 chimenea
Profundidad de la cocina	700 mm
Potencia	14 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

Potencia de las placas	4 placas x 3,5 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 4 zonas de cocción
Número de placas	NR 4 placas
Fuente de energía	Eléctrico
Tipo de cocina	Inducción
Tipo de placa de cocción	de sobremueble

Descripción

Cocina de inducción sobre armario abierto con 4 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 verdadera ventaja de las placas de inducción es su alta eficiencia: el calor obtenido es idéntico al de otros tipos de placas, pero se obtiene utilizando menos energía.

La parte superior 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. Las zonas de cocción serigrafadas están compuestas por 2 círculos concéntricos cada una. El círculo más interno tiene un diámetro mínimo de activación por inducción de 120 mm. El círculo exterior, por su parte, tiene un diámetro máximo de seguridad de 280 mm para evitar que las ollas de mayor diámetro interfieran con las zonas de cocción por inducción adyacentes.

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 cacerolas y disponen de un **dispositivo anticalefacción**. 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 bandejas 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