

Pedido del cliente

Cocina de inducción profesional en armario abierto 4 zonas de cocción profundidad 900 mm

Precio: 7.376,00 € + IVA



Referencia: CCIN90/80

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Placas de inducción

Pedido del cliente

Breve descripción

- La encimera es de acero inoxidable AISI 304 y la placa de cocción es de vitrocerámica gruesa
 - La placa de cocción está equipada con 4 placas de cocción de 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 las cacerolas de fondo de hierro y pueden ser un dispositivo anticalórico
 - 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 un mueble abierto con 4 zonas de cocción y una profundidad de 900 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 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 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.

Pedido del cliente

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Potencia	20 Kw
Peso neto	156 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Diámetro de la inducción	de 120 mm a 280 mm
Tipo de cocina	Inducción
Profundidad de la cocina	900 mm
Potencia de las placas	4 placas x 5 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 4 zonas de cocción
Número de placas	NR 4 placas
Tipo de placa de cocción	de sobremueble
Fuente de energía	Eléctrico