



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661426039
(A) Ancho (CM)	42
(P) Profundidad (CM)	49.2
(H) Altura (CM)	13.3
Amperios	11.3
Hz	50/60
Enchufe	UK (Type G)
Voltaje	230
Vatios	2600
Material de construcción	Stainless Steel
Ancho de la caja	18.8
Altura de la caja	8
Longitud de la caja	22.5

Article: **HPI4-260003**

Product Family: **Cocción**

Placa de inducción 4-series de 2600 W con sonda de control de temperatura. Disponible para el Reino Unido

En Vollrath, los mejores siguen mejorando. Nuestra próxima generación de inducción Las gamas mejoran las características en las que ha llegado a confiar:

calefacción potente, control de temperatura, eficiencia, confiabilidad y facilidad de uso. Rediseñado por dentro y por fuera. Rendimiento de ajuste industrial con control de potencia patentado, niveles precisos de temperatura y potencia, cuatro programas personalizables y una sonda de control de temperatura. Pantalla táctil fácil de usar y un nuevo diseño patentado y elegante. Se usa para cocinar a fuego lento salsas, caldos y freír. Diseñado para trabajar con una amplia gama de utensilios de cocina listos para la inducción, pero optimizado para funcionar con los utensilios de cocina listos para la inducción Vollrath. Consulte el Manual del operador para obtener más información.

Features & Benefits

- La perilla de control es rápida y precisa. Un giro rápido lleva el alimento a ebullición o lo reduce a fuego lento; o marca una temperatura o un nivel de potencia precisos.
- El control de nivel de potencia ofrece un control de gas con respuesta a la llama, en incrementos de 1 a 100% de vatios. Utilícelo para un calentamiento rápido y potente.
- El control de temperatura es el más preciso en la industria, proporcionando un calentamiento constante y controlado en incrementos de un solo grado en °F (80-450 °) y °C (27-232 °). Utilícelo para obtener una temperatura más precisa de la bandeja.
- La sonda de control de temperatura incluida proporciona una precisión de temperatura adicional. Calienta los alimentos a una temperatura seleccionada, luego monitorea los alimentos y ajusta la salida de energía para mantener la temperatura seleccionada. Utilícelo para calentar los caldos y las salsas a una temperatura seleccionada y cocine a fuego lento durante horas sin hervir. No se usa como termómetro.

- La tecnología de detección de ollas más inteligente y rápida ofrece una experiencia de cocción ininterrumpida al levantar una olla para voltear, saltar o agregar ingredientes.
- Cuatro programas personalizables ofrecen resultados repetibles con solo tocar un botón. Cada programa puede tener hasta tres etapas que establecen la temperatura o el nivel de potencia y temporizador opcional. La cocción programada aumenta la eficiencia de la cocina al reducir el error y los residuos del operador.
- El tiempo de ebullición es un 28% más rápido que el gas y hasta un 19% más rápido que los rangos de inducción competitivos.
- La calificación de eficiencia del 93% es la más alta de la industria, lo que significa más calor transmitido a la sartén y menos a la cocina.
- La tecnología de monitoreo de energía detecta y compensa las fluctuaciones en los voltajes de suministro que pueden ocurrir en cocinas ocupadas para brindar un rendimiento consistente y resultados repetibles durante los tiempos de cocción lentos y pico.
- El sistema de enfriamiento interno proporciona confiabilidad y durabilidad; y es fácil de mantener, sin filtros que quitar o limpiar.
- Caja de acero inoxidable con superficie de cocción de vidrio.

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN

[Visit us at pujadas.es](http://pujadas.es)