



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661438032
(L) Largeur (CM)	42
(P) Profondeur (CM)	49.2
(H) Hauteur (CM)	13.3
Ampères	16.5
Hz	50/60
Bouchon	UK
Tension	230
Watts	3600
Matériau De Construction	Stainless Steel
Largeur	18.8
Hauteur	8
Longueur	22.5

Article: **HPI4-380003**

Product Family: **Cooking**

Plaque à induction contrôle température 3800 W 4-Series avec prise UK 16A

Chez Vollrath, les meilleurs continuent de s'améliorer. Notre nouvelle génération d'intronisation Les gammes améliorent les caractéristiques sur lesquelles vous vous êtes appuyés : chauffage puissant, contrôle de la température, efficacité, fiabilité et convivialité. Redessiné à l'intérieur et à l'extérieur. Performances inégalées dans l'industrie avec contrôle de la puissance breveté, température et niveaux de puissance précis, quatre programmes personnalisables et une sonde de contrôle de la température. Écran tactile facile à utiliser et nouveau design breveté et élégant. Utilisez pour faire mijoter les sauces, les bouillons et la friture. Conçu pour fonctionner avec une large gamme d'ustensiles de cuisine prêts à l'induction, mais optimisé pour fonctionner avec les ustensiles de cuisine prêts à l'induction Vollrath. Voir le Manuel de l'opérateur pour plus de détails.

Features & Benefits

- Le champ magnétique étendu émule le gaz pour permettre une chaleur ininterrompue pendant le levage ou l'inclinaison de la casserole pour faire sauter ou retourner.
- Les circuits brevetés fournissent une chaleur constante. Pas de cycle d'alimentation.
- Le bouton de commande est rapide et précis. Une rotation rapide porte la nourriture à ébullition ou la réduit à un mijotement ; ou à une température ou un niveau de puissance précis.
- Le contrôle du niveau de puissance offre un contrôle réactif semblable à une flamme de gaz, par incréments de 1 à 100 % de watts. Utilisez pour un chauffage rapide et puissant.
- Le contrôle de la température est le plus précis de l'industrie, fournissant un chauffage régulier et contrôlé par incréments de degré unique en °F (80-450°) et en °C (27-232°). Utiliser pour une température de cuisson plus précise.
- La sonde de contrôle de température incluse fournit une précision de température supplémentaire. Chauffe les aliments à une température sélectionnée, puis surveille les aliments et ajuste la puissance de sortie pour maintenir la température sélectionnée.

Utilisez-le pour chauffer les bouillons et les sauces à une température choisie et laissez mijoter pendant des heures sans faire bouillir. Ne pas utiliser comme thermomètre.

- Une technologie de détection de casserole plus intelligente et plus rapide offre une expérience de cuisson ininterrompue lorsque vous soulevez une casserole pour retourner, faire sauter ou ajouter des ingrédients.
- Quatre programmes personnalisables fournissent des résultats reproductibles en appuyant simplement sur un bouton. Chaque programme peut avoir jusqu'à trois étapes qui définissent la température ou le niveau de puissance et le minuteur en option. La cuisson programmée augmente l'efficacité de la cuisine en réduisant les erreurs et le gaspillage de l'opérateur.
- Le temps d'ébullition est 28% plus rapide que celui du gaz et jusqu'à 19% plus rapide que les plages d'induction compétitives.
- Le taux d'efficacité de 93% est le plus élevé de l'industrie, ce qui signifie plus de chaleur transmise à la casserole et moins à la cuisine.
- La technologie de surveillance de l'alimentation détecte et compense les fluctuations de tension d'alimentation qui peuvent se produire dans les cuisines très fréquentées pour offrir des performances constantes et des résultats reproductibles pendant les heures de cuisson lentes et de pointe.
- Le système de refroidissement interne fournit la fiabilité et la durabilité ; et est facile à entretenir - pas de filtres à enlever ou à nettoyer.
- Boîtier en acier inoxydable avec surface de cuisson en verre.

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

Visit us at pujadas.es