

Potencia constante y precisión profesional en cada servicio.

Tecnología de potencia continua

Mantiene el calor estable en todo momento, incluso a baja potencia

Uso intensivo profesional

Equipos diseñados para mantener un funcionamiento estable durante largas jornadas

Gran superficie de cocción

Compatible con diferentes tamaños de recipientes

Control preciso de cocción

Control digital intuitivo para replicar platos con precisión

Maxima durabilidad en entornos exigentes

Construcción robusta en acero inoxidable de mayor espesor, preparada para un uso intensivo.

Sistema de ventilación con filtro integrado — exclusivo IP Pro

Evita la entrada de partículas y prolonga la vida útil del equipo



Regulación precisa de potencia y temperatura

Hasta 20 niveles de potencia y rango de 50 a 240 °C para máxima precisión



¿Cómo elegir la inducción adecuada?

- ¿Buscas un modelo más avanzado con mayor rendimiento y precisión? ¿O simplemente una solución sencilla que cumpla su función?
- ¿Necesitas una potencia elevada para una cocina intensiva? ¿O es suficiente una opción más ligera para tu cocina?
- ¿Necesitas múltiples niveles de potencia para mayor versatilidad? ¿O prefieres lo básico para mantener las cosas simples?
- ¿Necesitas un diámetro de cocción mayor para ollas grandes o un tamaño compacto para platos pequeños?
- ¿Tu cocina está preparada para una unidad empotrada? ¿O necesitas la flexibilidad de un modelo de sobremesa?

¿QUÉ HACE ESPECIAL A LA TECNOLOGÍA DE POTENCIA CONTINUA?

La Tecnología de Potencia Continua garantiza una estabilidad absoluta en niveles bajos de potencia, ofreciendo una temperatura constante que otros sistemas no pueden igualar. Esto permite cocinar a baja temperatura con total control y precisión, ideal para recetas delicadas, cocciones lentas y técnicas profesionales que requieren exactitud. Sin picos de calor ni improvisaciones: solo un rendimiento suave, fiable y constante que asegura resultados impecables en cada plato.



IP PRO 35 XL
P157921



IP PRO 35
P157922



IP PRO WOK
P157923



IP PRO 35 B
P157926

Precio	\$ \$ \$ \$ \$	\$ \$ \$ \$ \$	\$ \$ \$ \$ \$	\$ \$ \$ \$ \$
Tecnología de potencia continua	✓	✓	✓	✓
Instalación	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Encastre
Diseñado por	Cocina Intensiva	Cocina Intensiva	Cocina Intensiva	Cocina Intensiva
Potencia	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W
Diámetro máximo	33 cm	28 cm	WOK 36/40 cm	28 cm
Niveles potencia	20	20	20	20
Niveles temperatura	50-240°	50-240°	50-240°	50-240°
Temporizador	0-24 h	0-24 h	0-24 h	0-24 h



IP FIRST 35 D
P154627



IP FIRST 35 M
P154625



IP FIRST 20 D
P154628

Precio	\$ \$ \$ \$ \$	\$ \$ \$ \$ \$	\$ \$ \$ \$ \$
Tecnología de potencia continua	-	-	-
Instalación	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa
Diseñado por	Cocina Semi-intensiva	Cocina Semi-intensiva	Cocina ligera buffet y cáterings
Potencia	3500 W	3500 W	2000 W
Diámetro máximo	28 cm	28 cm	26 cm
Niveles potencia	12	10	-
Niveles temperatura	60-240°	-	60-240°
Temporizador	180 min.	-	180 min.