



Placa de inducción de sobremesa **Pujadas IP PRO 35 WOK** con cuerpo de acero inoxidable. Se trata de una inducción de gama profesional **diseñada para cocinar con un wok** garantiza una distribución óptima del calor, con un diámetro de cocción de 36-40 cm y cuerpo en acero inoxidable, se trata de una opción ideal para caterings i showcooking gracias a su tamaño y versatilidad.

## Catálogo de placas de inducción industriales

Placa de inducción de sobremesa **Pujadas IP PRO 35 WOK** con cuerpo de acero inoxidable. Se trata de una inducción de gama profesional **diseñada para cocinar con un wok** con un diámetro de cocción de 36-40 cm y cuerpo en acero inoxidable, se trata de una opción ideal para caterings i showcooking gracias a su tamaño y versatilidad. Además la placa de inducción **Pujadas IP Pro 35 Wok** combina precisión, potencia y diseño.

Su superficie vitrocerámica contorneada, diseñada para cocinar en wok, garantiza una distribución óptima del calor para freír, saltear y otras técnicas de alto calor. Con 20

niveles de potencia ajustables y control de temperatura que van de 50 °C a 240 °C, proporciona un **control excepcional para una cocción delicada e intensa**. La tecnología de potencia continua mantiene el calor constante a niveles más bajos, perfecto para cocinar a fuego lento o mantener los platos calientes.

Con una carcasa duradera de 1 mm de espesor con refrigeración optimizada y una entrada de aire filtrada por grasa, está diseñado para uso intensivo. El panel de control táctil intuitivo con un indicador LCD y un temporizador de 24 horas hacen de este wok de inducción una adición versátil y confiable a cualquier cocina profesional.

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Reloj temporizador 24h
- Pantalla LCD
- Rango temperatura 50-240 °C.
- Adecuado para **36-40 cm de diámetro Wok**
- Voltios: 220-240
- HZ: 50
- W: 3500
- Medidas: 34 x 43 x 14 cm
- Robusta carcasa de acero inoxidable con filtro de grasa para uso intensivo
- Gran superficie de cocción vitrocerámica de 28 cm
- Panel de control táctil con indicador LCD
- Tecnología de potencia continua
- Preparada para un uso intensivo
- 20 niveles de potencia ajustables para un control preciso de la cocción
- Ideal para freír, saltear y cocinar a fuego alto



Estamos a vuestra disposición para cualquier consulta. Nos encontrareis al otro lado del chat que aparece en la parte inferior derecha de la pantalla, nos podeis consultar también en el **formulario de contacto**, o por teléfono 630668204

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 34 x 43 x 14 cm