



Placa de inducción de sobremesa **Pujadas HPI4-300002**. Se trata de una inducción de alta gama con **una gran zona de cocción de 36 cm** de diámetro, cuerpo en acero inoxidable con ventilación optimizada para un **uso intensivo continuo**, pantalla táctil, reloj temporizador y un rango de temperaturas de 27 a 232°C. Se trata de una opción ideal para caterings y showcooking gracias a su tamaño y versatilidad.

Catálogo de placas de inducción industriales

Placa de inducción de sobremesa **Pujadas HPI4-300002**. Se trata de una inducción de alta gama con **una gran zona de cocción de 36 cm** de diámetro, cuerpo en acero inoxidable con ventilación optimizada para un **uso intensivo continuo**, pantalla táctil, reloj temporizador y un rango de temperaturas de 27 a 232°C. Se trata de una opción ideal para caterings y showcooking gracias a su tamaño y versatilidad.

La placa Pujadas **HPI4-300002** es una nueva generación mejorada de inducción con calefacción potente, control de temperatura, eficiencia, confiabilidad y facilidad de uso. Rediseñada por dentro y por fuera, cuenta con un 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.

! La **sonda de control de temperatura** incluida proporciona una precisión de temperatura adicional. Con ella podremos calentar los alimentos a la temperatura seleccionada, luego monitorear el proceso y ajustar la salida de energía para mantener la temperatura seleccionada. Se puede utilizar para calentar los caldos y las salsas a una temperatura perfecta y cocinar a fuego lento durante horas sin hervir (no se usa como termómetro).

! La tecnología de **detección de ollas** ahora es más inteligente y rápida, ofrece una experiencia de cocción ininterrumpida al levantar una olla para voltear, saltear o agregar ingredientes.

! Cuenta con **cuatro programas personalizables** con solo tocar un botón. Cada programa puede tener hasta tres etapas que establecen la temperatura o el nivel de potencia y temporizador. La cocción programada aumenta la eficiencia de la cocina al reducir el error y los residuos del cocinero.

! El tiempo de **ebullición es un 28% más rápido que el gas** y hasta un 19% más rápido que los rangos de inducción más 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.

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Reloj temporizador 24h
- Panel de control con pantalla táctil
- Rango temperatura 27-232 °C.
- Diámetro de la zona de cocción: 36 cm
- Voltios: 230
- HZ: 50
- W: 3000
- Medidas: 42 x 49,2 x 13,3 cm
- Cuerpo robusto en acero inoxidable con ventilación optimizada para un **uso intensivo continuo**
- **Gran superficie de cocción vitrocerámica de 36 cm**
- Panel táctil con dial
- Tecnología de potencia continua
- **Preparada para un uso intensivo**
- 100 niveles de potencia
- Sonda de temperatura incluida
- Campo magnético expandido que emula el gas para proporcionar un calor

ininterrumpido mientras se levanta la sartén

- Nueva tecnología de detección más inteligente y rápida. Proporciona calor inmediato cuando se coloca la sartén sobre la superficie.
- Cuatro programas personalizables ofrecen resultados repetibles con solo pulsar un botón.



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): 42 x 49,2 x 13,3 cm