



Placa de inducción de sobremesa **Pujadas HPI4-260002**. 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 HPI4-260002**. 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 **HPI4-260002** 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: 2600
- 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