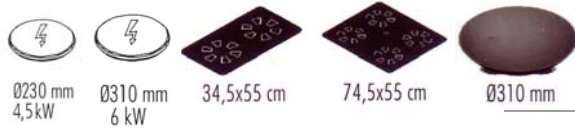








Cocinas inducción



AT.52
K7ECI10TT




Modelo	a b h	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h		kW Trifásico	Descripción
 AT.51 K7ECI05TT 9.044 €	a 700 b 400 h 250	35	0,2	-	-	-	9	Cocina inducción 2 fuegos
 AT.52 K7ECI10TT 14.898 €	a 700 b 800 h 250	87	0,36	-	-	-	18	Cocina inducción 4 fuegos
 AT.53 K7EWK05TT 6.777 €	a 700 b 400 h 250	28	0,20	-	-	-	6	Wok inducción top
 AT.54 K7ECI05VV 9.313 €	a 700 b 400 h 850	52	0,43	-	-	-	9	Cocina inducción 2 fuegos + base abierta
 AT.55 K7ECH10VV 15.416 €	a 700 b 800 h 850	139	0,78	-	-	-	18	Cocina inducción 4 fuegos + base abierta
 AT.56 K7EWK05VV 7.352 €	a 700 b 400 h 850	40	0,43	-	-	-	6	Wok inducción + base abierta

En las cocinas de inducción construidas por ATA, los tiempos de cocción se reducen a la mitad de los que requieren los sistemas tradicionales; al mismo tiempo, los consumos se reducen en la misma proporción, ya que la eficiencia se multiplica por dos. El usuario se beneficia además de un mejor ambiente de trabajo, gracias a que disminuye la dispersión de calor.



AT.59
K7EWK05PP



Modelo	a b h	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h		kW	Descripción
 AT.57 K7ECI05PP 9.529 €	a 700 b 400 h 850	55	0,43	-	-	-	9	Cocina inducción 2 fuegos + base con puerta
 AT.58 K7ECH10PP 15.849 €	a 700 b 800 h 850	145	0,78	-	-	-	18	Cocina inducción 4 fuegos + base con puerta
 AT.59 K7EWK05PP 7.568 €	a 700 b 400 h 850	53	0,43	-	-	-	6	Wok inducción top + base con puerta

El rendimiento energético es constante incluso con utensilios de distintas formas, siempre que su fondo sea adecuado para la cocción por inducción. Aumenta además la seguridad del usuario, porque el único elemento caliente es la cacerola, de modo que disminuye la posibilidad de sufrir quemaduras.