



Catálogo de las
COCINAS
DE
INDUCCIÓN
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Cocinas de Inducción](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección [Cocinas de Inducción](#) que forman parte de este catálogo son:

Bartscher	Lacor
Bertos	Mainho
Casfri	Pujadas
Clima Hostelería	Romagsa
Corequip	Savemah
Edenox	Tecno Sistema
Jemi	

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

Cocina eléctrica 650, A400, 2F, ES



• Conexión del aparato

3 NAC



CNS
18/10

	Número de superficies de cocción	Dimensiones de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 650, A400, 2F, ES	2	1 x Ø 220 mm 1 x Ø 180 mm	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	17,4 kg	115005	1.149,- €	4015613548937
Cocina eléctrica 650, A700, 4F, ES	4	2 x Ø 220 mm 2 x Ø 180 mm	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2 kW 400 V 50/60 Hz	an. 700 mm prof. 650 mm al. 295 mm	30,6 kg	115007	1.749,- €	4015613548944

Placa inducción 1 FL, 650, B400



• Material superficie de cocción

Vidrio



• Dimensiones de superficies de cocción

Ø 220 mm



• Conexión del aparato

3 NAC

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Placa inducción 1 FL, 650, B400	1	1 x 5 kW	5 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	24 kg	115090	5.998,- €	4015613548951
Placa inducción 2 FL, 650, B700	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50 Hz	an. 700 mm prof. 650 mm al. 295 mm	42,6 kg	115095	10.698,- €	4015613548968

Wok de inducción 650, B400, 5kW

115099

PVP* 6.698,- €

GTIN 4015613548975



• Material placa de cocción

Vitrocerámica



• Diámetro placa de cocción

300 mm



• Rendimiento máx. zona(s) de cocción

5 kW

• Potencia nominal

5 kW | 400 V | 50 Hz

• Conexión del aparato

3 NAC

• Medidas

an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm

• Peso

24,2 kg

Sartén eléctrica 650, 12,5L, A400

115245

PVP* 2.449,- €

GTIN 4015613549033



• Material sartén

Acero inoxidable

• Capacidad

12,5 litro(s)

• Potencia nominal

3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz



• Conexión del aparato

3 NAC

• Medidas

an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm

• Peso

22,7 kg

Placas inducción



Placa inducción IK 20

105820

PVP* 85,- €

GTIN 4015613504834



• Material superficie de cocción

Vidrio



• Rendimiento máx. zona(s) de cocción

2000 W



• Diámetro zona(s) de cocción

210 mm

• Niveles de potencia

10

• Rango de temperatura

60 °C a 240 °C



• Intervalos ajuste de temperatura

20 °C

• Protección contra sobrecalentamientos

Sí

• Ajuste de tiempo

0 a 180 minutos

• Intervalos ajuste de tiempo

5 minutos

• Potencia nominal

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas

an. 285 x prof. 340 x al. 60 mm

• Peso

2,5 kg

Placa inducción IK 20TC

105848

PVP* 159,- €

GTIN 4015613633381



- ▶ Función de deslizamiento
- ▶ Ajuste sencillo de tiempo, potencia y temperatura



Manejo insuperablemente sencillo para un trabajo eficiente: ajuste de tiempo, potencia y temperatura mediante la función de deslizamiento.



• Material superficie de cocción

Vidrio



• Rendimiento máx. zona(s) de cocción

2000 W



• Diámetro zona(s) de cocción

228 mm

• Niveles de potencia

8



• Rango de temperatura

60 °C a 240 °C

• Protección contra sobrecalentamientos

Sí

• Ajuste de tiempo

5 a 180 minutos

• Potencia nominal

2 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas

an. 330 x prof. 400 x al. 63 mm

• Peso

3,4 kg

Placa inducción IK 27TC

105927

PVP* 219,- €

GTIN 4015613666006



- ▶ Panel de control táctil con pantalla digital



• Material superficie de cocción

Vidrio



• Rendimiento máx. zona(s) de cocción

2700 W



• Diámetro zona(s) de cocción

260 mm

• Niveles de potencia

10



• Rango de temperatura

60 °C a 240 °C



• Intervalos ajuste de temperatura

20 °C

• Protección contra sobrecalentamientos

Sí

• Ajuste de tiempo

1 a 180 minutos

• Intervalos ajuste de tiempo

1 minuto / 10 minutos

• Potencia nominal

2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas

an. 340 x prof. 425 x al. 75 mm

• Peso

4,8 kg

Placa inducción IK 30S-EB

105936S

PVP* 255,- €

GTIN 4015613607061



• Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®

1300 W



• Rendimiento máx. superficie de cocción delantera

• Rendimiento máx. superficie de cocción trasera



• Diámetro zona de cocción delantera

• Diámetro zona de cocción trasera

• Niveles de potencia

• Protección contra sobrecalentamientos

• Ajuste de tiempo

• Intervalos ajuste de tiempo

• Acoplable

• Características

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

180 mm

180 mm

8

Sí

0 a 99 minutos

1 minuto(s)

Sí

También como aparato de mesa

3 kW | 230 V | 50 Hz

an. 290 x prof. 510 x al. 83 mm

4,5 kg



► Empotrable



► Utilizable también como aparato de mesa

Cocina de inducción IK 30TC-1



Compacta y potente – Esta cocina de inducción destaca por su zona de cocción de 3000 W, su panel de control táctil y, en particular, su filtro de grasa incorporado.



• Rendimiento máx. zona(s) de cocción

• Diámetro zona(s) de cocción



• Niveles de potencia

• Rango de temperatura



• Intervalos ajuste de temperatura

• Protección contra sobrecalentamientos

• Ajuste de tiempo

• Intervalos ajuste de tiempo

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

3000 W

230 mm

10

60 °C a 240 °C

20 °C

Sí

1 a 180 minutos

1 minuto / 10 minutos

3 kW | 230 V | 50 Hz

an. 330 x prof. 420 x al. 105 mm

5,4 kg

Material superficie de cocción

Código:

PVP*

GTIN

IK 30TC-1	Vidrio	105991	275,- €	4015613698946
IK 30TCS-1	SCHOTT CERAN®	105991S	315,- €	4015613714882

Placa de inducción IK 35TC-SW

105926

PVP* 485,- €

GTIN 4015613728650



• Material Acero Recubierto



• Material superficie de cocción Vidrio

• Rendimiento máx. zona(s) de cocción



• Diámetro zona(s) de cocción

• Niveles de potencia

• Rango de temperatura

• Intervalos ajuste de temperatura

• Protección contra sobrecalentamientos

• Ajuste de tiempo

• Intervalos ajuste de tiempo

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

235 mm

10

60 °C a 240 °C

20 °C

Sí

1 a 180 minutos

1 minuto / 10 minutos

3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 380 x prof. 505 x al. 155 mm

8,08 kg

Placa inducción IK 35TC



- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 228 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Intervalos ajuste de temperatura 20 °C
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Ajuste de tiempo 0 a 180 minutos
- Intervalos ajuste de tiempo 1 minuto / 10 minutos
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 445 x al. 117 mm
- Peso 7,5 kg



	Material superficie de cocción	Código:	PVP*	GTIN
IK 35TC	Vidrio	105843	298,- €	4015613633329
IK 35TCS	SCHOTT CERAN®	105843S	329,- €	4015613638300

Cocina de inducción IK 35TCKTF

105859

PVP* 325,- €

GTIN 4015613746791



Cocinar a un alto nivel, de forma portátil y con ahorro de espacio: gracias a la sonda de temperatura interna, se pueden preparar filetes y otros alimentos con precisión en esta cocina de inducción de 3500 W. En combinación con el ajuste preciso de potencia, temperatura y tiempo, se consigue que cada plato sea un éxito.



- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 240 mm
- Niveles de potencia 17
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Intervalos ajuste de temperatura 20 °C
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Intervalos ajuste de tiempo 1 minuto(s)
- Sonda de temperatura interna Sí
- Características
 - Longitud de cable de 50 cm
 - Flitro de grasa
 - Soporte de la sonda de temperatura interna
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 430 x al. 120 mm
- Peso 7,3 kg



- ▶ Cocina de inducción con sonda de temperatura interna
- ▶ Preparación precisa de alimentos

Cocina de inducción IK 35TC, XL

105821

PVP* 415,- €

GTIN 4015613680255



IK 35TC XL: potente cocina de inducción con zona de cocción extragrande para recipientes con un diámetro de hasta 30cm



- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 300 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Intervalos ajuste de temperatura 20 °C
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Intervalos ajuste de tiempo 1 minuto / 10 minutos
- Potencia nominal 3,58 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 440 x prof. 540 x al. 125 mm
- Peso 9,1 kg

Placa inducción IK 35SK 3,5kW

105837

PVP* 319,- €

GTIN 4015613520643



- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 228 mm
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Intervalos ajuste de temperatura 20 °C
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 445 x al. 115 mm
- Peso 7,2 kg

Placa inducción IK 35-EB

105829

PVP* 335,- €

GTIN 4015613682853



- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 240 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Intervalos ajuste de temperatura 20 °C
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Acoplable Sí
- Características Panel de control por separado, longitud de cable: 0,8 m
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 370 x prof. 390 x al. 118 mm
- Peso 6,5 kg



Placa inducción IK 35dpS

105854

PVP* 269,- €

GTIN 4015613725024



- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. superficie de cocción izquierda 2000 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción derecha 1500 W
- Diámetro zona de cocción izquierda 210 mm
- Diámetro zona de cocción derecha 210 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Intervalos ajuste de temperatura 20 °C
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 605 x prof. 360 x al. 60 mm
- Peso 5,34 kg

Placa inducción IK 3342

105858

PVP* 359,- €

GTIN 4015613725031



Placa de inducción con 3 zonas de cocción para uso individual. Dependiendo de cómo se deseen preparar los alimentos, se pueden distribuir los 3400W entre 2 o 3 zonas de cocción.

- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. superficie de cocción delantera, izquierda 2000 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción trasera, izquierda 1000 W
- Rendimiento total máx. superficies de cocción izquierda 2000 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción derecha 1400 W
- Disposición superficies de cocción 2 izquierda, 1 derecha
- Diámetro zona de cocción delantera, izquierda 207 mm
- Diámetro zona de cocción trasera, izquierda 106 mm
- Diámetro zona de cocción derecha 207 mm
- Niveles de potencia 10 derecha, 10 delante izquierda, 5 atrás izquierda
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Intervalos ajuste de temperatura 20 °C
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Intervalos ajuste de tiempo 1 minuto(s)
- Potencia nominal 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 510 x prof. 485 x al. 65 mm
- Peso 6,11 kg



Placa de inducción IKF 72-2Z

105862

PVP* 849,- €

GTIN 4015613746807



- ▶ Mayor flexibilidad en la cocina
- ▶ 4 zonas de cocción o 2 zonas de inducción de superficie



7,2 kW

Flexibilidad insuperable: su potencia total de 7,2 W se puede distribuir opcionalmente entre 4 zonas de cocción o 2 zonas de inducción de superficie. De esta manera, puede aprovechar al máximo la superficie de inducción con recipientes de diferentes formas y tamaños.

- Material Aluminio
Plástico
- Diseño de las zonas de cocción 4 zonas de cocción o 2 zonas de inducción de superficie
- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 1,8 kW / 3 kW
- Diámetro zona de cocción 220 mm
- Potencia de las zonas de inducción de superficie 3 kW / 4 kW
- Medidas de las zonas de inducción de superficie 220 x 400 mm
- Niveles de potencia 9
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Desconexión automática Sí
- Ajuste de tiempo 1 a 99 minutos
- Intervalos ajuste de tiempo 1 minuto(s)
- Medidas de instalación 560 x 490 mm
- Potencia nominal 7,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 2 NAC
- Medidas an. 590 x prof. 520 x al. 60 mm
- Peso 13,5 kg

Placa inducción 1 F, 2,5kW, ES

A105942

PVP* 1.629,- €

GTIN 4015613370156



CNS 18/10

2,5 kW



- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 2500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 230 mm
- Niveles de potencia Continua
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Potencia nominal 2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 420 x al. 100 mm
- Peso 7,5 kg

Placa inducción ITH 35S-220



CNS 18/10

3,5 kW



- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Niveles de potencia 9
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50 Hz



- ▶ Potencia de cada zona de cocción: 1,8 kW
- ▶ Potencia de la zona de cocción delantera conmutable hasta 3,5 kW
- ▶ Potencia de la zona de cocción posterior: hasta 1,8 kW
- ▶ Potencia total máx.: 3,5 kW

	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Número d e superficies de cocción	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
ITH 35S-220	3500 W	1	an. 340 x prof. 400 x al. 110 mm	8,1 kg	105984	1.798,- €	4015613676623
ITH 35ZS-210	1800 W	2	an. 340 x prof. 590 x al. 110 mm	11,1 kg	105985	2.298,- €	4015613676630

Placa de inducción IK 50TC

105922

PVP* 579,- €

GTIN 4015613728636



STAINLESS STEEL

5 kW

- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 5000 W
- Diámetro zona(s) de cocción 280 mm
- Niveles de potencia 10
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Potencia nominal 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 400 x prof. 535 x al. 183 mm
- Peso 10,02 kg

Placa inducción ITH 30-265



- Material superficie de cocción Vidrio
- Número de superficies de cocción 1
- Niveles de potencia 20
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Medidas an. 400 x prof. 455 x al. 160 mm

	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Diámetro zona(s) de cocción	Potencia nominal	Conexión del aparato	Peso	Código:	PVP*	GTIN
ITH 30-265	3000 W	265 mm	3 kW 230 V 50/60 Hz	Listo para conectar	9,1 kg	105993	2.049,- €	4015613712673
ITH 35-265	3500 W	265 mm	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	Listo para conectar	8,9 kg	105994	2.349,- €	4015613712680
ITH 50-230	5000 W	230 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	3 NAC	12,3 kg	105995	3.898,- €	4015613712697

Placa de inducción IK 70DP

105737

PVP* 1.349,- €

GTIN 4015613752143



A fuego lento o fuerte: esta potente placa de inducción de 7000 W le permite cocinar cualquier plato a la perfección. Gracias a la función de potencia adicional, la zona de cocción delantera puede regularse hasta 5000 W.

- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. con rendimiento adicional superficie de cocción delantera 5000 W
- Rendimiento máx. con rendimiento adicional superficie de cocción trasera 2000 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción delantera 3500 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción trasera 3500 W
- Diámetro zona de cocción delantera 245 mm
- Diámetro zona de cocción trasera 245 mm
- Niveles de potencia 10 + 1
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Potencia nominal 7 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 408 x prof. 700 x al. 145 mm
- Peso 16,2 kg

Placa inducción IK 70dpZ-EB

105893

PVP* 998,- €

GTIN 4015613745718



No es posible mayor flexibilidad: esta placa de inducción con panel de control extraíble es adecuada tanto como dispositivo de sobremesa como para montaje empotrado en bufés. La potencia de 7000 vatios se puede distribuir entre las dos zonas de cocción según sea necesario: para cocinar rápidamente o dorar a fuego fuerte, la zona de cocción izquierda tiene hasta 5000 vatios.

- Material superficie de cocción Vidrio
- Potencia máx. de la zona de cocción izquierda con función de potencia adicional 5000 W
- Potencia máx. con función de potencia adicional, zona de cocción derecha 2000 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción izquierda 3500 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción derecha 3500 W
- Diámetro zona de cocción izquierda 235 mm
- Diámetro zona de cocción derecha 235 mm
- Niveles de potencia 11 / 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Intervalos ajuste de temperatura 20 °C
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Características Panel de control por separado, longitud de cable: 0,85 m
- Potencia nominal 7 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 715 x prof. 485 x al. 140 mm
- Peso 15,2 kg



Placa inducción ITH 80-320

105978

PVP* 2.198,- €

GTIN 4015613729695



Una gran zona de cocción de alta potencia. Con una superficie para recipientes de hasta 320 mm y nada menos que 8 kW, en esta placa de sobremesa se pueden preparar grandes cantidades de alimentos siempre que sea necesario.



- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 8000 W
- Diámetro zona(s) de cocción 320 mm
- Niveles de potencia 6
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Potencia nominal 8 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 500 x prof. 540 x al. 245 mm
- Peso 20,6 kg

Woks de inducción



Wok de inducción IW35

105986

PVP* 379,- €

GTIN 4015613680217



- Material placa de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3,5 kW
- Diámetro placa de cocción 260 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Intervalos ajuste de temperatura 20 °C
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Intervalos ajuste de tiempo 1 minuto(s)
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 440 x al. 125 mm
- Peso 7,5 kg

Wok de inducción IW 35 PRO-2

105732

PVP* 1.198,- €

GTIN 4015613706498



Este wok de inducción transportable de 3500 W ofrece una extraordinaria flexibilidad de uso con sus 10 niveles de potencia. Destaca visualmente por su superficie de cocción de SCHOTT CERAN® de alta calidad y por su panel de control táctil con pantalla digital.

- Material placa de cocción SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3,5 kW
- Diámetro placa de cocción 260 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Intervalos ajuste de temperatura 20 °C
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Intervalos ajuste de tiempo 1 minuto(s)
- Características 2 ventiladores con filtros de grasa
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 355 x prof. 440 x al. 165 mm
- Peso 8,2 kg

Wok de inducción empotrable IW35-EB

105997

PVP* 375,- €

GTIN 4015613715766



STAINLESS STEEL

3,5 kW



Este wok de inducción empotrable puede integrarse en mesas y encimeras para conseguir una altura de trabajo óptima. El panel de control separado permite regular la temperatura de manera continua entre 60°C y 240°C. Como alternativa, se puede elegir entre 10 niveles de potencia.

- Material placa de cocción Vitrocerámica
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3,5 kW
- Diámetro placa de cocción 260 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Intervalos ajuste de temperatura 20 °C
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Características 2 ventiladores
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 370 x prof. 390 x al. 135 mm
- Peso 7,5 kg

Wok de inducción 3kW, ES

105840

PVP* 2.149,- €

GTIN 4015613468235



CNS 18/10

3,0 kW



- Material placa de cocción SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3 kW
- Diámetro placa de cocción 300 mm
- Niveles de potencia Continua
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Potencia nominal 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 330 x prof. 380 x al. 180 mm
- Peso 8,5 kg

Induction wok 35/293-FL

105876

PVP* 2.729,- €

GTIN 4015613712710



STAINLESS STEEL

3,5 kW



Este wok de inducción con diseño extraplano para conseguir una altura de trabajo más cómoda destaca, además, por las siguientes características: potente bobina de inducción de 3500W, superficie de cocción de vitrocerámica EuroKera, 2 ventiladores y manejo sencillo.

- Material placa de cocción vitrocerámica EuroKera
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3,5 kW
- Diámetro placa de cocción 293 mm
- Niveles de potencia 20
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Características 2 ventiladores
- Superficie de colocación detrás de la zona de cocción: acero inoxidable, medidas: an. 400 x prof. 250 mm
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 400 x prof. 655 x al. 150 mm
- Peso 10 kg

Wok de inducción IW 50

105929

PVP* 645,- €

GTIN 4015613729688



STAINLESS STEEL

5 kW

Móvil y potente: este wok de inducción de 5 kW se maneja sencillamente por regulación de la potencia a través del panel de control táctil.

- Material placa de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 5 kW
- Diámetro placa de cocción 280 mm
- Protección contra sobrecalentamientos Sí
- Potencia nominal 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 400 x prof. 525 x al. 195 mm
- Peso 10,7 kg

Wok de inducción 30/293



- Material placa de cocción
- Diámetro placa de cocción
- Niveles de potencia
- Protección contra sobrecalentamientos
- Características
- Medidas



vitrocerámica EuroKera
293 mm
20
Sí
2 ventiladores
an. 400 x prof. 455 x al. 180 mm

	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Potencia nominal	Conexión del aparato	Peso	Código:	PVP*	GTIN
30/293	3 kW	3 kW 230 V 50/60 Hz	Listo para conectar	9 kg	105871	2.329,- €	4015613712635
35/293	3,5 kW	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	Listo para conectar	9 kg	105872	2.549,- €	4015613712642
50/293	5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	3 NAC	12,6 kg	105873	4.198,- €	4015613712659
70/293	7 kW	7 kW 400 V 50/60 Hz	3 NAC	12,6 kg	105874	4.398,- €	4015613712666

Accesorio

Sartén wok de acero 360mm

- Material: Acero
- Capacidad: 5 litro(s)
- Diámetro: 360 mm
- Medidas: an. 560 x prof. 360 x al. 95 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313



A105960

PVP* 139,- €

Sartén wok W360R

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 6 litro(s)
- Diámetro: 360 mm
- Altura sartén sin tapa: 110 mm
- Medidas: an. 640 x prof. 360 x al. 220 mm
- Peso: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075



105981

PVP* 139,- €

Sartén wok W385R

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 6 litro(s)
- Diámetro: 385 mm
- Altura sartén sin tapa: 160 mm
- Medidas: an. 645 x prof. 385 x al. 160 mm
- Peso: 1,7 kg
- GTIN: 4015613668451



A105971

PVP* 81,- €

Wok de inducción IW 80

105890

PVP* 2.198,- €

GTIN 4015613729701



El wok de inducción es un aparato de sobremesa excepcional: la placa de cocción de 37 cm puede funcionar con una potencia de hasta 8 kW en 6 niveles de potencia. El manejo mediante multitapa permite cocinar de forma relajada.



- Material placa de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Diámetro placa de cocción
- Niveles de potencia
- Protección contra sobrecalentamientos
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Vidrio
8 kW
370 mm
6
Sí
8 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 510 x prof. 600 x al. 330 mm
22,2 kg

Sartén wok W510F

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 22 litro(s)
- Diámetro: 510 mm
- Altura sartén sin tapa: 195 mm
- Medidas: an. 618 x prof. 514 x al. 205 mm
- Peso: 3,2 kg
- GTIN: 4015613755274



105731

PVP* 69,- €





COCINAS VITROCERÀMICA

macros 700

E INDUCCIÓN

INFRARED



Mod. E7P4+VTR+FE



Mod. E7P4M/IND

COCINAS DE VITROCERÀMICA

- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcance en pocos segundos una temperatura de hasta 500 ° C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60 °C.
- Circuito de calentamiento circular de 25 cms de diámetro. Potencia 3,2 kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas, etc.

COCINAS DE INDUCCIÓN

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorífico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 3'5 kw. cada una.

INFRARED



3,2 Kw
3,2 Kw
Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2B/VTR	6,4 Kw	V 400 - 415 3N ~	1.831 €



3,2 Kw 3,2 Kw
3,2 Kw 3,2 Kw
Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4B/VTR	12,8 Kw	V 400 - 415 3N ~	3.208 €



3,2 Kw
3,2 Kw
Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2M/VTR	6,4 Kw	V 400 - 415 3N ~	2.294 €



3,2 Kw 3,2 Kw
3,2 Kw 3,2 Kw
Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4M/VTR	12,8 Kw	V 400 - 415 3N ~	3.556 €



3,2 Kw 3,2 Kw
3,2 Kw 3,2 Kw
Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4/VTR+FE	20,3 Kw	V 400 - 415 3N ~	5.775 €

FE 7,5 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos. 3 Kw 4,5 Kw **MULTIFUNCIÓN**



POWER INDUCTION

COCINAS INDUCCIÓN



3,5 Kw
3,5 Kw

230 x 230 mm

Cocina Inducción 2 Fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2M/IND	7 Kw	V 400 - 415 3N ~	7.546 €



3,5 Kw 3,5 Kw
3,5 Kw 3,5 Kw

230 x 230 mm

Cocina Inducción 4 Fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4M/IND	14 Kw	V 400 - 415 3N ~	13.945 €



3,5 Kw

Ø 250 mm

Wok Inducción

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7WOK/IND	3,5 Kw	V 400 - 415 3N ~	4.886 €

COCINAS VITROCERÀMICA E INDUCCIÓN

maxima 900



Mod. E9P4P+VTR+FE



Mod. E9P4M/IND

COCINAS DE VITROCERÀMICA

- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 °C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60 °C.
- Circuito de calentamiento circular de 30 cms de diámetro. Potencia 4 kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

COCINAS DE INDUCCIÓN

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorífico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 5 kw. cada una.
- Modelo WOK de 5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

MAXIMA 900 BERTO'S



VITROCERÁMICA INFRARED



4 Kw

4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P2MP/VTR	8 Kw	V 400 - 415 3N ~	3.296 €



4 Kw

4 Kw

4 Kw

4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P4MP/VTR	16 Kw	V 400 - 415 3N ~	5.298 €



4 Kw

4 Kw

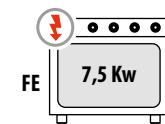
4 Kw

4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P4P/VTR+FE	23,5 Kw	V 400 - 415 3N ~	7.005 €



FE

7,5 Kw

GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw

4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

INDUCCIÓN POWER INDUCTION



5 Kw
5 Kw

270 x 270 mm

Cocina Inducción 2 Fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P2M/IND	10 Kw	V 400 - 415 3N ~	8.560 €



5 Kw 5 Kw
5 Kw 5 Kw

270 x 270 mm

Cocina Inducción 4 Fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P4M/IND	20 Kw	V 400 - 415 3N ~	16.364 €



5 Kw

Ø 300 mm

Wok Inducción

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9WOK/IND	5 Kw	V 400 - 415 3N ~	5.621 €

ACCESORIOS VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN



1P400DX / 1P400SX
Puerta 400
184 €



2P400
2 Puertas 400
372 €

COCINAS ENCIMERAS INDUSTRIALES A INDUCCIÓN

MODELO	LARGO x FONDO x ALTO	EUROS
INDW 350 K - WOK	340 x 440 x 115 mm	450
IND 350-B	330 x 425 x 105 mm	320
IND 350-EXL	440 x 540 x 130mm	540
IND 500 S	380 x 515 x 152 mm	920

- Carcasa de acero inoxidable.
- Mando digital de tiempo de 0 a 180 minutos.
- Temperatura de 60°C a 240°C.
- Ventiladores de protección sobrecalentamiento.
- Pantalla LED control táctil.
- VENTAJAS DE LA INDUCCIÓN: Cocción más rápida, más limpia, más segura, ahorro energético, facilidad de instalación, etc...



INDW 350 K
OLLA - WOOK - A INDUCCIÓN



IND 350 - EXL



IND 350-B

Doble ->
Ventilador



IND 500 S

MODELO	IND 350-B	INDW 350 K-WOK	IND 350-EXL	IND 500 S
POTENCIA	3,5 Kw / 230 V 50-60 Hz	3,5 Kw / 230 V 50-60 Hz	3,5 Kw / 230 V 50-60 Hz	5 Kw / 230 V 50-60 Hz
REGULADOR POTENCIA DE 1-10	11 LIV/LEV 0,4 - 3,5 Kw	1-10 LIV/LEV 0,5 - 3,5 Kw	11 LIV/LEV 0,5 - 3,5 Kw	1-10 LIV/LEV 0,5 - 5 Kw
TEMPERATURA	+60°C ~ +240°C	+60°C ~ +240°C	+60°C ~ +240°C	+60°C ~ +240°C
SUPERFICIE DE COCCIÓN	Vitrocerámica	Vitrocerámica	Vitrocerámica	Vitrocerámica
MEDIDAS SUPERFICIE COCCIÓN	280 x 280 mm	Ø 290 mm	360 x 360 mm	325 x 325 mm
OLLA MEDIDAS	Ø 12 - 26 cm	Ø 29 cm	Ø 40 cm	Ø12 - 26 cm

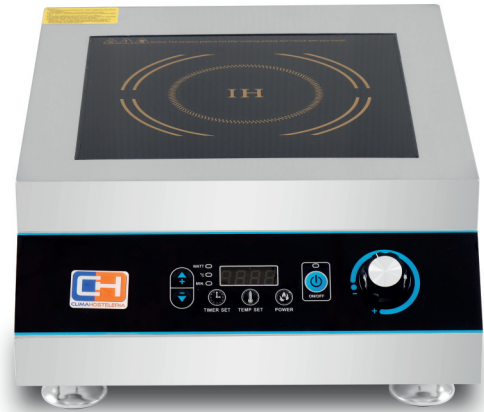
Línea PEKÍN

NOVEDADES 2023

Cocinas Inducción


**NUEVO
PRODUCTO**


IC-50A



Cocina Inducción Sobremesa

MODELO	NIVELES POTENCIA	TEMPERATURA (°C)	TEMPORIZADOR (min)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IC-50A	10	60-240	0-120	5000	230	6,8	400x515x195	306

Características Técnicas

- Placa de inducción de sobremesa, ideal para cocinas, zonas de apoyo o para cocciones fuera de nuestro espacio habitual como show cookings, caterings exteriores, celebraciones o eventos.
- La placa de inducción Profesional tiene una carcasa de acero inoxidable y, gracias a su reconocimiento automático de sartenes y ollas, es apta para utensilios con un diámetro de base de hasta 32 cm.
- Fácil de manejar con panel táctil, pantalla LCD y temporizador.
- Equipada con una placa vitrocerámica de 4 mm de espesor de muy alta resistencia y gran calidad.
- La placa tiene una bobina de cobre de 22 cm y es adecuada para sartenes y ollas de 12-26 cm aptas para inducción.
- Indicadores de funcionamiento y alimentación.
- Fácil de limpiar y mantener la superficie lisa.
- Equipada con un mecanismo para evitar el sobrecalentamiento. Y, gracias al bloqueo de seguridad, podrá utilizar y guardar el aparato de forma segura.

Características generales:

Presentamos 5 líneas de cocinas de inducción. 4 Modelos Kitchen Line y un modelo Profi Line (línea mas cercana a las profesionales).

- **INDUC 800**

Es el mas sencillo de todos. Cuenta con una estructura muy plana con bastidor de acero inoxidable con revestimiento en negro, la superficie de vidrio cerámico cuenta con la pantalla digital integrada, la Placa de inducción es única con una bobina de inducción rectangular que mantiene las sartenes calientes a la vez que proporciona libertad de colocación. Potencia ajustable en 11 pasos mediante un mando. Rango de temperatura: 40-100°C. Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento. Carga máxima de la placa de inducción: 15 kg.

- **INDUC 2000**

Estructura muy fina (32 mm) con marco de acero inoxidable. Superficie de vidrio cerámico. Control táctil. Carga máxima permitida del horno: 15 kg. Apta para recipientes con un fondo de entre 120 y 260 mm de diámetro.

- **INDUC 2000 PRO**

Estructura muy plana con bastidor de acero inoxidable. Superficie de vidrio cerámico con pantalla digital integrada. Controles táctiles, potencia o temperatura ajustable en 11 pasos. Rango de temperatura: 35-240°C. Adecuada para recipientes con un diámetro de fondo entre 120 y 220 mm. Con función de temporizador de 0 a 180 minutos. Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento. Carga máxima de la placa de inducción: 15 kg.

- **INDUC 2000 DUO**

Estructura muy plana con bastidor de acero inoxidable. Superficie de vidrio cerámico con pantalla digital integrada. Controles táctiles, potencia o temperatura ajustables en 10 pasos. Con modo de refuerzo que desplaza temporalmente parte de la potencia de la placa de cocción derecha a la izquierda, proporcionando hasta 2000 W. La placa de cocción izquierda puede producir 1800 W, o 2000 W mientras la función boost está activa. La placa de cocción derecha puede producir 1700 W, o 1500 W mientras la función boost está activa. Rango de temperaturas: 35°-240°C. Apto para ollas con un diámetro de fondo entre 120 y 220 mm. Carga máxima de la placa de inducción: 2x 15 kg.

- **INDUC 3500 D**

Configuración digital de potencia, temperatura y tiempo mediante controles táctiles. Estructura de acero inoxidable. Filtro para grasa fácil de limpiar y ventilación doble. Apta para recipientes con un fondo de entre 140 y 280 mm de diámetro. Pies de altura ajustable. Carga máxima permitida del horno: 20 kg.



		INDUC 800	INDUC 2000	INDUC 2000 PRO	INDUC DUO	INDUC 3500 D
Voltaje	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia	W.	800	2000	2000	3500	3500
Diámetro Max.	mm.	120 - 350	120 - 260	120 - 220	2x(120 - 220)	140 - 280
Peso Neto	Kg.	4,69	2,87	3,51	6,3	7,09

INDUC

INDUC DUO



INDUC 2000



INDUC 2000 PRO



INDUC 800



INDUC 3500 D



Modelos		INDUC 800	INDUC 2000	INDUC 2000 PRO	INDUC DUO	INDUC 3500 D
Dim. Exterior	mm.	460 x 315 x 62	296 x 370 x 46	293 x 373 x 56	608 x 370 x 61	340 x 440 x 120
P.V.P.	€	295 €	180 €	193 €	397 €	519 €

Inducción de sobremesa



ISM-35 E



ISM-50 E

Inducción de sobremesa 3500 W y 5000 W

- Placa de inducción en versión sobremesa. Es ideal para cocinas, zonas de apoyo o para cocciones fuera de nuestro espacio habitual como show cookings, caterings exteriores, celebraciones o eventos.
- Es muy cómoda, con una superficie de cocción de hasta 35 cm ideal para sartenes profesionales, base reforzada en acero inoxidable, patas de soporte que dan seguridad y estabilidad a la cocción y con todas las comodidades de una cocción de inducción como son su limpieza y su seguridad.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital. 10 niveles de control de temperatura. Timer de 0 a 180 minutos.
- Incluye protector de sobrecalentamiento. Filtro para prevenir entrada de aire grasiento en los componentes. Ventiladores para la refrigeración de los componentes de alta velocidad y eficiencia.
- Rango de temperatura 60-240°C.
- Con selector de funciones mantener / calentar. Apagado automático.
- ISM-35 E: Tensión (V): 230/1/N - 50 Hz.
- ISM-50 E: Tensión (V): 380/3/N - 50 Hz. No incluye clavija de enchufe.
- Con selector de funciones mantener / calentar. Apagado automático.



Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ISM-35 E	19060903	120 - 260	380 x 380 x 6	60 - 240	10	383 x 460 x 90	3500	441,00
ISM-50 E	19092574	120 - 260	328 x 328 x 6	60 - 240	10	402 x 525 x 182	5000	655,00



IW-35 E

Inducción de sobremesa WOK

- Placa de inducción en versión sobremesa de 3500 W de potencia.
- Cuerpo de la inducción construido en acero inoxidable.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital, en color rojo.
- 10 niveles de control de temperatura (500-3500W). Timer de 0 a 180 minutos.
- Incluye protector de sobrecalentamiento.
- Sistema de apagado automático en caso de no funcionamiento.
- Rango de temperatura 60-240°C.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Como accesorio existe la sartén wok SWOK-36.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Diámetro 36 mm.
- Tensión (V): 230/1/N - 50 Hz.



IW-35 E + SWOK-36

Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IW-35 E	19076929	wok	Ø 280	60 - 240	10	340 x 440 x 117	3500	Ø 280	466,00
SWOK-36	19076938	Sartén Wok	36	-	-	-	-	169,00	189,00

Inducción de sobremesa de alta potencia

- Placas de inducción en versión sobremesa de 2000 W y 3500 W de alta potencia.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- Pulsador electrónico de ON / OFF.
- Mando rotatorio con posiciones fijas de control de la potencia.
- Doble encendido de seguridad.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Modelos para wok, incluyen como dotación el recipiente perfectamente adaptable a la superficie cóncava del cristal.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
 - Detector de sobretiempos que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
 - Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
 - Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.)
 - Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
 - Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.



ISM-25



ISM-35



IW-35



Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ISM-25	19001563	120 - 260	273 x 273 x 4	60 - 220	9	328 x 422 x 100	2500	1.025,00
ISM-35	19001564	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 520 x 177	3500	1.970,00
IW-35	19001565	wok	Ø 300 x 6	50 - 240	19	385 x 520 x 223	3500	2.795,00

Inducción de encastre



IE-35 E

- Con la inducción encastrable edenox no te debes preocupar ni de tamaños ni de potencias necesarias para el cocinado. Ya estés pensando en un show-cooking o quieras diseñar una cocina única, todo está pensado para ofrecerte una solución.
- Placa de inducción en versión encastrable de 3500 W.
- Construidas en acero inoxidable.
- Pulsador electrónico de ON / OFF.
- El control de mandos es totalmente digital.
- El cuerpo de la inducción es en acero inoxidable.
- 10 niveles de control de temperatura (500-3500W). Rango de temperaturas 60 - 240 °C
- Incluye protector de sobrecalentamiento.
- Mando rotatorio de control de la potencia.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Tensión (V): 230/1/N - 50 Hz.

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IE-35 E	19060905	120 - 260	310 x 330 x 6	60 - 240	10	370 x 390 x 120	355 x 355	3500	396,00

Inducción de encastre de alta potencia

- Con la inducción encastrable edenox no te debes preocupar ni de tamaños ni de potencias necesarias para el cocinado. Ya estés pensando en un show-cooking o quieras diseñar una cocina única, todo está pensado para ofrecerte una solución.
- Placas de inducción en versión sobremesa o encastrables, 2000 W, 3500 W, 5000 y 7000 W de alta potencia.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- Pulsador electrónico de ON / OFF.
- Mando rotatorio con posiciones fijas de control de la potencia.
- Doble encendido de seguridad.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.

- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Detector de sobretiempos que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
- Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.)
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50/60 Hz



IE-20



IE-35



IE-35-D



IE-50

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IE-20	19001561	120 - 260	360 x 380 x 4	60 - 220	9	360 x 380 x 100	325 x 350	2000	1.025,00
IE-35	19001562	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	385 x 385 x 178	355 x 355	3500	2.155,00
IE-35-D	19048693	120 - 260	450 x 700 x 6	50 - 240	9 x 2	450 x 700 x 208	425 x 675	7000	5.955,00
IE-50	19047983	120 - 260	320 x 320 x 6	60 - 220	19	400 x 400 x 190	375 x 375	5000	4.015,00

Inducción de encastre de alta potencia



IWE-35



Wok incluido

- Placas de inducción encastrables de 3500 y 5000 W de potencia.
- Modelos para wok, incluyen como dotación el recipiente perfectamente adaptable a la superficie cóncava del cristal.
- Construidas en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal cerámico de fabricación suiza.
- Pulsador electrónico de ON / OFF.
- Mando rotatorio con posiciones fijas de control de la potencia.
- Doble encendido de seguridad.
- Con selector de funciones mantener / calentar.
- Indicadores luminosos o display para indicar el nivel de temperatura según modelo.
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
- Detector de sobretiempos que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
- Apagado automático transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
- Detector de material compatible y detector de pequeños objetos menores de 5 cm de diámetro (p.e. utensilios de cocina, etc.)
- Protección de sobrecalentamiento con aviso sonoro.
- Filtros de ventilación de fácil extracción para su limpieza.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz. En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50/60 Hz.



Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Medidas (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IWE-35	19001566	wok	Ø 311 x 6	50 - 240	19	385 x 385 x 244	355 x 355	3500	2.795,00
IWE-50	19047984	wok	Ø 311 x 6	50-240	19	400 x 400 x 212	375 x 375	5000	5.862,00

VITROCERÁMICA / INDUCCIÓN
PYROCERAM / INDUCTION
VITROCÉRAMIQUE / INDUCTION







COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV



VITROCERÁMICA / PYROCERAM / VITROCÉRAMIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
S60V 	400 x 600 x 260 mm	1 330 x 365 mm	-	2,1 Kw 220 V II + T	45 Kg	1.760 €
T60V 	400 x 600 x 850 mm	1 330 x 365 mm	-	2,1 Kw 220 V II + T	57 Kg	2.010 €



INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
S60IN 	400 x 600 x 260 mm	1 320 x 320 mm	-	3,5 Kw 220 V II + T	45 Kg	3.690 €
T60IN 	400 x 600 x 850 mm	1 320 x 320 mm	-	3,5 Kw 220 V II + T	57 Kg	3.940 €
S60WIN Wok 	400 x 600 x 260 mm	1 330 mm Ø	-	3,5 Kw 220 V II + T	45 Kg	3.815 €
S60WIN GP Wok 	400 x 600 x 260 mm	1 330 mm Ø	-	5 Kw 400 V III N + T	45 Kg	3.940 €
T60WIN Wok 	400 x 600 x 850 mm	1 330 mm Ø	-	3,5 Kw 220 V II + T	57 Kg	4.005 €
T60WIN GP Wok 	400 x 600 x 850 mm	1 330 mm Ø	-	5 Kw 400 V III N + T	57 Kg	4.070 €

VITROCERÁMICA / PYROCERAM / VITROCÉRAMIQUE




Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
S70V 	400 x 750 x 290 mm	1 2 x 2,1 Kw 540 x 320 mm	-	4,2 Kw	400 V III N + T	45 Kg	2.715 €
T70V 	400 x 750 x 850 mm	1 2 x 2,1 Kw 540 x 320 mm	-	4,2 Kw	400 V III N + T	57 Kg	2.970 €

INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION


Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
S70IN Sobremesa Countertop A poser 	400 x 750 x 290 mm	1 2 x 3,5 Kw 580 x 320 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	45 Kg	5.880 €
S70IN GP		1 2 x 5 Kw 580 x 320 mm		10 Kw			5.955 €
T70IN 	400 x 750 x 850 mm	1 2 x 3,5 Kw 580 x 320 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	57 Kg	6.135 €
T70IN GP		1 2 x 5 Kw 580 x 320 mm		10 Kw			6.210 €
S70WIN Wok Sobremesa Countertop A poser 	400 x 750 x 290 mm	1 3,5 Kw 300 mm ø	-	3,5 Kw	220 V II + T	45 Kg	4.385 €
S70WIN GP		1 5 Kw 300 mm ø		5 Kw			400 V III N + T
T70 W IN Wok 	400 x 750 x 850 mm	1 3,5 Kw 300 mm ø	-	3,5 Kw	220 V II + T	57 Kg	4.640 €
T70WIN GP		1 5 Kw 300 mm ø		5 Kw			400 V III N + T







COCINAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC COOKERS / FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						Peso Weight Poids	€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance				
TE201 	400 x 900 x 850 mm	1 3 Kw	1 4 Kw	-	7 Kw	400 V III N + T	93 Kg	2.780 €
SE201 Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1 3 Kw	1 4 Kw	-	7 Kw	400 V III N + T	83 Kg	2.525 €
TE401 	800 x 900 x 850 mm	2 3 Kw	2 4 Kw	-	14 Kw	400 V III N + T	104 Kg	4.305 €
SE401 Sobremesa Countertop A poser	800 x 900 x 290 mm	2 3 Kw	2 4 Kw	-	14 Kw	400 V III N + T	80 Kg	4.145 €
E411 	800 x 900 x 850 mm	2 3 Kw	2 4 Kw	6 Kw	20 Kw	400 V III N + T	174 Kg	6.275 €

VITROCERÁMICA / PYROCERAM / VITROCÉRAMIQUE

T90V 	400 x 900 x 850 mm	1 2 x 3,5 Kw 720 x 350 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	65 Kg	3.490 €
S90V Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1 2 x 3,5 Kw 720 x 350 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	55 Kg	3.235 €

INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION

T90IN 	400 x 900 x 850 mm	1 2 x 3,5 Kw 580 x 320 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	65 Kg	6.195 €
S90IN Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1 2 x 3,5 Kw 580 x 320 mm	-	7 Kw	400 V III N + T	55 Kg	5.930 €
T90IN GP 	400 x 900 x 850 mm	1 2 x 5 Kw 580 x 320 mm	-	10 Kw	400 V III N + T	65 Kg	6.255 €
S90IN GP Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1 2 x 5 Kw 580 x 320 mm	-	10 Kw	400 V III N + T	55 Kg	6.000 €
T90W IN Wok 	400 x 900 x 850 mm	1 3,5 Kw 300 mm ø	-	3,5 Kw	400 V III N + T	53 Kg	4.695 €
S90W IN Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1 3,5 Kw 300 mm ø	-	3,5 Kw	400 V III N + T	46 Kg	4.435 €
T90WIN GP Wok 	400 x 900 x 850 mm	1 5 Kw 300 mm ø	-	5 Kw	400 V III N + T	53 Kg	4.755 €
S90WIN GP Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	1 5 Kw 300 mm ø	-	5 Kw	400 V III N + T	46 Kg	4.500 €

Placas de INDUCCIÓN



- Placas de inducción rápidas, eficaces, seguras, fiables y de gran capacidad de calentamiento.
- Sus diseños portátiles y compactos resultan ideales para su uso en cualquier lugar .
- Botones táctiles, intuitivos y fáciles de utilizar con un toque suave.
- Dispone de función de bloqueo de seguridad para niños.
- 40% ahorro de tiempo y energía respecto a otras placas convencionales.

- Plaque à induction rapide, efficace, sûre, fiable et d'une grande capacité de chauffe.
- Sa conception portable et compacte est idéale pour une utilisation n'importe où.
- Boutons tactiles, intuitifs et faciles à utiliser avec un toucher doux.
- Dispose d'une fonction de blocage de sécurité pour les enfants.
- 40% de gain de temps et d'économies d'énergies par rapport à d'autres plaques conventionnelles.

- Schnelles, sicheres, zuverlässiges Induktionskochfeld mit hervorragender Heizleistung.
- Aufgrund seines tragbaren und kompakten Designs ist es überall einsetzbar.
- Intuitive, bedienerfreundliche Soft-Touch-Tastfelder.
- Kindersicherungsfunktion.
- 40 % Zeit- und Energieersparnis verglichen mit anderen herkömmlichen Kochfeldern.

- Fast, efficient, safe, reliable induction hob with high heating capacity.
- Its portable and compact design is ideal for use anywhere.
- Intuitive and easy to use soft touch buttons.
- Includes a child safety lock function.
- 40% saving in time and energy compared to other conventional hobs.

- Placa de indução rápida, eficaz, segura, fiável e de grande potência.
- O seu design portátil e compacto permite a sua utilização em qualquer lugar.
- Botões tácteis, intuitivos e fáceis de utilizar, com um suave toque.
- Função de bloqueio de segurança à prova de crianças.
- Poupança de 40% em tempo e energia, em comparação com as placas convencionais.



Superficie de calentamiento
Heating surface



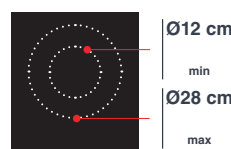
IPX3
proof

Placa Inducción Profesional CHEF

Plaque Induction Professionnelle
Profi-Induktionsplatte
Professional induction cooktop
Placa de indução Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69132	404,70	3500	1

Superficie de calentamiento
Heating surface



Placa Inducción Profesional ROCA

Plaque Induction Professionnelle
Profi-Induktionsplatte
Professional induction cooktop
Placa de indução Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69337	342,20	2700	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Temperatura/Temp.	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69132	220-240 V; 50/60 Hz	3500 W	17	35°C - 240°C	0 - 180 min	34x43x12 cm	7,35 Kg
69337	220-240 V; 50/60 Hz	2700 W	10	60°C - 240°C	0 - 180 min	30x39x10 cm	5,40 Kg

Superficie de calentamiento
Heating surface



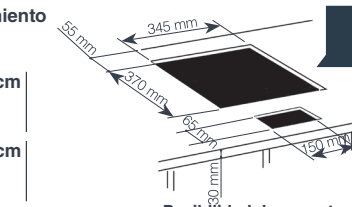
Placa Inducción Profesional EASY

Plaque Induction Professionnelle
Profi-Induktionsplatte
Professional induction cooktop
Placa de indução Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69362	347,20	3500	1

new

Superficie de calentamiento
Heating surface



new

Posibilidad de encastrar
Encastrable option



Placa de Inducción PRO

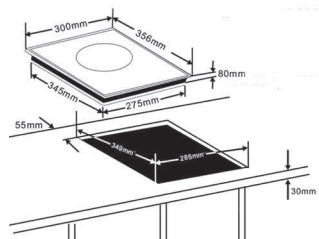
Table de cuisine à induction
Induktionskochfeld
Induction Cooker
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69371	313,30	500/3500	1

Regulable en potencia
Adjustable in power

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Niveles Temp. /T. levels	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69362	220-240 V; 50/60 Hz	3500 W	10 (500W - 800W - 1100W - 1500W - 1800W - 2100W - 2500W - 2800W - 3100W - 3500W)	-	34x44,5x12,5 cm	7,00 Kg
69371	220-240 V; 50/60 Hz	500-3500 W	1-10 (500W (1) - 800W (2) - 1100W (3) - 1500W (4) - 1800W (5) - 2100W (6) - 2500W (7) - 2800W (8) - 3100W (9) - 3500W (10))	10 (60C - 80C - 100C - 120C - 140C - 160C - 180C - 200C - 220C - 240C)	36x38x12,5 cm	6,80 Kg

Superficie de calentamiento
Heating surface



Posibilidad de encastrar
Encastrable option



Placa de Inducción EXPERT

Table de cuisine à induction
Induktionskochfeld
Induction Cooker
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69032	262,00	2000	1

Superficie de calentamiento
Heating surface



Placa de Inducción SLIM

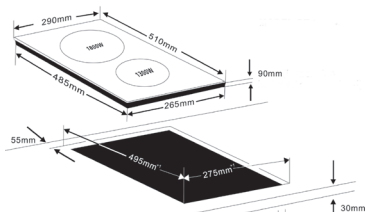
Table de cuisine à Induktion
Induktionskochfeld
Induction cooker
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69332	148,60	2000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69032	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	6	0 - 180 min	31x36x7,5 cm	2,90 Kg
69332	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	8	0 - 180 min	30x37x4,5 cm	2,67 Kg

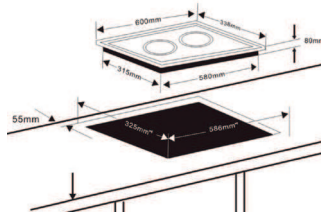
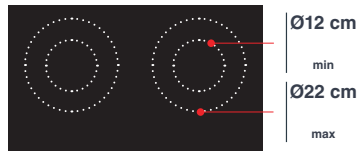
Chafing-Dish + Buffet
Chafing-Dish + Buffet

Superficie de calentamiento
Heating surface



Posibilidad de encastrar
Encastrable option

Superficie de calentamiento
Heating surface



Posibilidad de encastrar
Encastrable option



Placa Inducción DUAL VERTICAL

Plaque Induction double
Induktionskochfeld doppelt
Double induction cooktop
Placa de indução dupla

Ref	€	W	U.Venta
69033	428,90	1800+1300	1



Placa Inducción DUAL HORIZONTAL

Plaque Induction
Induktionskochfeld doppelt
Induction cooktop
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69333	253,50	2000+1500	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69033	220-240 V; 50/60 Hz	1800 +1300 W	8	0 - 99 min	29x51x9 cm	4,50 Kg
69333	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W + 1500 W	7	0 - 180 min	60x34x7,5 cm	5,20 Kg

Placa cerámica: Ø26 cm
Ceramic plate: Ø26 cm



- Cuerpo fabricado en 3 capas: acero inoxidable 18/10, aluminio, acero inoxidable 18%.
- La capa exterior, es de acero inoxidable con componentes ferríticos, lo que la convierte totalmente compatible con las cocinas de inducción.
- Los mango fabricado en acero inoxidable 18/10 y recubierto con un protector térmico de silicona

- Body manufactured in a 3-layered: 18/19 stainless steel, aluminium, 18% stainless steel.
- Exterior layer, of stainless steel with ferrite materials, making it completely compatible with induction cookers.
- The grip are made in 18/10 stainless steel and covered in a silicon heat protection.



Inox

Placa Inducción Wok Profesional

Plaque à induction wok Professionnelle
Induktionskochplatte Wok Profesional
Induction cooktop wok Professional
Placa indução wok Profissional

Ref	€	U.Venta
69138	420,30	1

Wok Trimetal

Wok Trimetal
Wok, Trimetal
Trimetal wok
Wok Trimetal

Ref	€	Ø (cm)	L
53836	163,60	36	5,50

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp	Tiempo/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69138	220-240 V; 50/60 Hz	3500 W	60°C - 240°C	0 - 180 min	34x44,5x12,5 cm	7,50 Kg

NUEVO
NEW



Cocinas de inducción

Induction cooktops



Detalle del cristal
Detail of glass

ELI-41 EM

- ▶ Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 cm de altura. ▶ 1 zona de trabajo. ▶ Manejo sencillo e intuitivo. ▶ Ventiladores insonoros ▶ Medición continua de la temperatura. ▶ Potencia constante durante la cocción. ▶ Varios niveles de potencia. ▶ Cristal superior de 4mm de espesor.
- ▶ Función de temporizador.

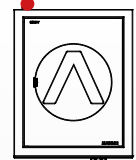
- ▶ Common dimensions: 50 cm depth x 24 cm height. ▶ 1 work area. ▶ Simple and intuitive operation.
- ▶ Silent fans. ▶ Continuous temperature measurement using the Soft Touch panel.
- ▶ Constant power throughout cooking. ▶ Various power levels. ▶ 4 mm thick top glass.
- ▶ Timer function.



Monofásico 230V 50/60 Hz
Single-phase 230V 50/60 Hz

Situación conexión
Connection situation

● Eléctrico



Modelos	Medidas exteriores	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m ³	€
ELI-41EM	40x50x24h	10	3,5	42x64x42h	12	0,11	1.694



Planchas Griddles

Cromo duro - Acero rectificado - Pavonado
Hard chrome - Rectified steel - Blued



ELP-62 GCN



ELP-62 GN

PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION HOBS / PLAQUES INDUCTION / INDUKTIONSFELDER

La nueva forma de cocinar: más eficiente,
más rápida, más segura y más precisa /

*The new way of cooking: more efficient, faster,
safer and more precise /*

La nouvelle manière de cuisiner : plus
efficace, plus rapide, plus sûre et plus précise /

*Die neue form zu kochen: effizienter, schneller,
sicherer und präziser*



1 Rapidez / Speed / Rapidité / Schnelligkeit

Siendo transmitido directamente a la olla,
el calor, se concentra donde se necesita
ahorrando energía y, obviamente, tiempo /

*As heat is directly transmitted to the pan, it will
be concentrated where it is needed, saving both
energy and time /*

La chaleur étant transmise directement à
la casserole, elle se concentre là où elle est
nécessaire en économisant de l'énergie et, bien
sûr, du temps /

*Da die hitze direkt auf den topf übertragen wird
diese konzentriert und so energie und natürlich
zeit gespart*

2 Precisión / Precision / Précision / Präzision

Gracias a su sensibilidad, las placas de inducción
conceden al cocinero una capacidad de control
incomparable con las cocinas tradicionales /

*Thanks to their sensitivity, induction hobs give the chef an
unbeatable ability to control the heat when compared to
traditional hobs /*

Grâce à leur sensibilité, les plaques à induction offrent
au cuisinier une capacité de contrôle sans comparaison
avec les cuisinières traditionnelles /

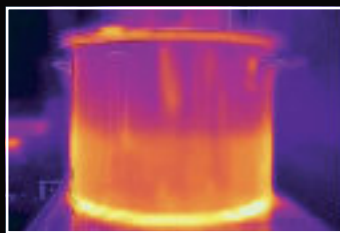
*Dank ihrer sensibilität bieten die induktionsplatten dem
koch eine unvergleichliche kontrolle gegenüber traditioneller
herde*



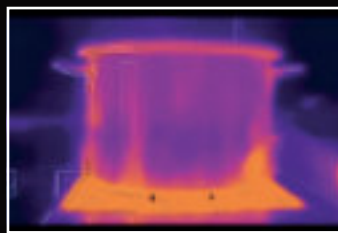
Cocina de inducción /
Induction hob /
Cuisinière à induction /
Induktionsherd



Cocina de gas /
Gas hob /
Cuisinière à gaz /
Gasherd



Cocina de inducción / Induction hob /
Cuisinière à induction / Induktionsherd



Cocina de gas / Gas hob /
Cuisinière à gaz / Gasherd



3

Eficiencia energética / Energy efficient / Efficacité énergétique / Energieeffizienz

El campo electromagnético producido por las placas de inducción transmite el calor directamente a la pieza evitando la dispersión de energía que se genera cocinando con gas /

The electromagnetic field produced by induction hobs transmits the heat directly to the pan, avoiding the dispersal of energy that happens when cooking with gas /

Le champ électromagnétique produit par les plaques à induction transmet la chaleur directement à la pièce en évitant la déperdition d'énergie générée quand on cuisine au gaz /

Das elektromagnetische feld, das durch die induktionsplatten entsteht, überträgt die hitze direkt auf den topf. So wird eine hitzestreuung, die bei gasherden auftritt, vermieden

4

Seguridad / Safety / Sécurité / Sicherheit

Sin una pieza específica que active el campo magnético, las placas de inducción no se calientan /

Without anything on the hob to activate the magnetic field, the induction hobs do not heat up /

À défaut d'une pièce adaptée capable d'activer le champ magnétique, les plaques ne chauffent pas /

Ohne ein spezialteil, das das magnetfeld aktiviert, erwärmen sich die induktionsplatten nicht





PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION UNITS /
 PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONSPLATTEN

COCINADO /
 COOKING /
 CUISSON /
 KOCHGERÄT




Marca / Brand / Marque / Marke					
---	---	---	---	---	---



Modelo / Model / Modèle / Modell	59650	59601	6954702	P15078	P15072
Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) / Leistung (W)	1.800	1.800	3.800	3.500	3.500
Diámetro máx. (cm) / Max. diameter (cm) / Diamètre max. (cm) / Max. Durchmesser (cm)	26	36	30 x 2	26	26
Disipación calor / Heat dissipation / Dissipation de chaleur / Wärmeabgabe					
Tipo / Type / Type / Typ	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät
Apto / Suitable / Convient / Geeignet	Ollas / Sartenes Pots / Pans Casseroles / Poêles Töpfe / Pfannen	Ollas / Sartenes Pots / Pans Casseroles / Poêles Töpfe / Pfannen	Ollas / Sartenes Pots / Pans Casseroles / Poêles Töpfe / Pfannen	Ollas / Sartenes Pots / Pans Casseroles / Poêles Töpfe / Pfannen	Ollas / Sartenes Pots / Pans Casseroles / Poêles Töpfe / Pfannen
Uso / Use / Usage / Gebrauch	Intensivo Intensive Intensif Intensiv	Intensivo Intensive Intensif Intensiv	Intensivo Intensive Intensif Intensiv	Semi-intensivo Semi-intensive Semi-intensif Häufig	Semi-intensivo Semi-intensive Semi-intensif Häufig

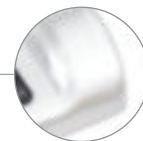
PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION UNITS /
 PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONSPLATTEN

MANTENIMIENTO TEMPERATURA /
 TEMPERATURE MAINTENANCE /
 MAINTIEN EN TEMPÉRATURE /
 WARMHALTEN

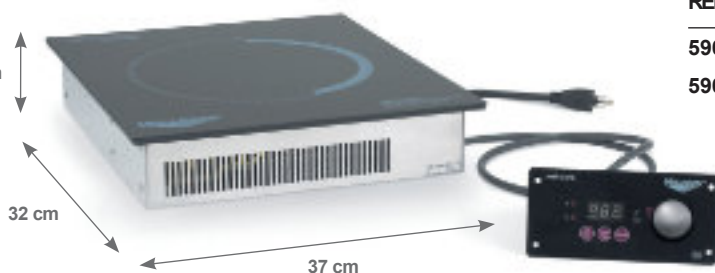
					
					
P15079	P15077	P688065	595027502	595087502	59641
3.500	2.000	3.100	300	375	650
26	26	40	40	60	36
					
Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Encastrable Be built-in Encastrable Einbaubar
Ollas / Sartenes Pots / Pans Casseroles / Poêles Töpfe / Pfannen	Ollas / Sartenes Pots / Pans Casseroles / Poêles Töpfe / Pfannen	Wok	Ollas / Chaffing Pots / Chaffing dishes Casseroles / Chauffe-plats Töpfe / Warmhalten	Ollas / Chaffing Pots / Chaffing dishes Casseroles / Chauffe-plats Töpfe / Warmhalten	Ollas / Chaffing Pots / Chaffing dishes Casseroles / Chauffe-plats Töpfe / Warmhalten
Semi-intensivo Semi-intensive Semi-intensif Häufig	Moderado Moderate Modéré Mäßig	Semi-intensivo Semi-intensive Semi-intensif Häufig	Intensivo Intensive Intensif Intensiv	Intensivo Intensive Intensif Intensiv	Intensivo Intensive Intensif Intensiv

mirage®
INDUCTION**100**Niveles de potencia /
Power levels /
Niveaux de puissance /
Leistungsstufen**1-180 min**Temporizador /
Timer /
Minuterie /
Timer**LED**Pantalla /
Display /
Ecran /
Display**Memoria de temperatura** – permite usar el último ajuste de temperatura programado. Cuadro de selección de temperatura y potencia /*Temperature memory — powers up to the last used temperature setting. Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment /***Mémoire de température** – offre la possibilité d'utiliser le dernier réglage de température. Cadran de réglage avant-gardiste permettant un réglage rapide de la température et de la puissance /*Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet. Hochmoderne Wählscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe.***Resistente caja de acero inoxidable con superficie cerámica 100% sellada /***Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability /***Boîtier inox solide avec une surface supérieure à 100 % en céramique afin de garantir de une durée de vie plus longue /***Robustes Edelstahlgehäuse mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit.***59650** Placa inducción / Induction cooker / Plaque induction / Induktionskochplatten

REF	Ø Mx cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	☐
59650	26	230	1.800	7,8	EU	50/60	1
59651	26	230	1.800	7,8	UK	50/60	1

Vidrio cerámico /
Ceramic glass /
Vitrocéramique /
Glaskeramik**Potenciometro regulable /**
Adjustable potentiometer /
Potentiomètre réglable /
Temperaturregler**Carcasa antirradiación /**
Anti-radiation housing /
Carcasseantiradiation /
Strahlenschutzgehäuse**59601** Placa inducción encastrable / Drop in induction cooker /
Plaque induction encastrable / Einsetzbare Induktionsplatte

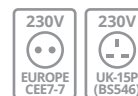
7,5 cm



32 cm

37 cm

REF	Ø Mx cm	cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	☐
59601	36	34 x 30	230	1.800	7,8	EU	50/60	1
59602	36	34 x 30	230	1.800	7,8	UK	50/60	1

**Control con ajuste de alta velocidad para nivel de potencia y temperatura. Cuerpo resistente de acero inoxidable con superficie cerámica. Memoria de temperatura, permite utilizar el último ajuste de temperatura usado.***Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment. Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability. Temperature memory — powers up to the last used temperature setting.**Cadran de réglage à la pointe de la technique permettant le réglage rapide de la température et de la puissance. Boîtier inox solide avec dessus 100 % céramique pour plus de durabilité. Mémoire de température – monte au dernier réglage de température utilisé.**Hochmoderne Wählscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe. Robustes Edelstahlgehäuse mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit. Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet.*

69547 Placa inducción doble / Double induction plate / Plaque à induction double / Doppel-Induktionskochplatte



REF	Ø cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
6954702	30 x 2	208-240	3.800	15,8	EU	50/60	1
6954703	30 x 2	208-240	3.800	15,8	UK	50/60	1



**Placas inducción estándar / Standard Induction /
Plaque induction standard / Induktionsplattenstandard**

P688065 Placa de inducción wok / Wok induction cooker / Plaque à induction wok / Induktionskochfeld wok



REF	Ø cm	V	W	ENCH. PLUG	Hz	
P688.065	36/40	220-240	3.100	EU	50/60	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Temperatura 60-240 °C. 4 ventiladores.

St/steel housing. Timer (0-180 minutes). LED display. Temperatures: 60-240 °C. 4 fans.

Corps en acier inoxydable. Minuteur (0-180 minutes). Ecran LED. Température: 60-240 °C. 4 ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer (0-180 Minuten). LED Display. Temperaturbereich von 60-240 °C. 4 Kühlventilatoren.

P15078 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15.078	26	220 - 240	3.500	50/60	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED con control táctil. Regulador de temperatura 1-10 (500-3500W). Rango temperatura 60-240 °C. Cuatro ventiladores de refrigeración.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Touch control. 1-10 Power level (500-3500W). Temperatures: 60-240 °C. Four fans.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Tactile. 1-10 Niveau de puissance (500-3500W). Température: 60-240 °C. Quatre ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer. Timer (0-180 Minuten). LED Display mit Touch control. Temperaturregler 1-10 (500-3500W). Temperaturbereich von 60-240 °C. 4 Kühlventilatoren.

MAQUINARIA /
EQUIPMENT /
EQUIPMENT

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 66 P. 71

WOKS



P15072 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15.072	26	230	3.500	50/60	1

Cuerpo en acero inoxidable. Mando digital de tiempo de 0-180 minutos. Temperatura de 60-240 °C. Potencia de 500-3500 W. 4 Ventiladores.

St/Steel housing. Digital regulation of time 0-180 minutes, thermostat 60-240 °C and power 500-3500 W. 4 Fans.

Corps en acier inoxydable. Minuterie digitale de 0-180 minutes. Température de 60-240 °C. Puissance: 500-3500 W. 4 Ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Digitale Timersteuerung von 0-180 Minuten. Temperatur von 60-240 °C. Leistung von 500-3500 W. 4 Kühlventilatoren.

P15079 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15.079	26	230	3.500	50/60	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Rango temperatura 60-240 °C. Un ventilador de refrigeración.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C. One fan.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C. Un ventilateur.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer von 0-180 Minuten. LED Display. Temperaturbereich von 60-240 °C. 1 Kühlventilator.

P15077 Placa de inducción pequeña / Induction cooker / Plaque induction petite / Kleines induktionskochfeld



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15.077	26	230	2.000	50/60	1

Cuerpo en plástico con panel control táctil LCD. Reloj temporizador (0-180 minutos). Rango temperaturas: 60-240 °C.

Plastic housing with touch control LCD panel. Timer (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C.

Corps en plastique avec écran LCD tactile. Minuteur (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C.

Gehäuse aus Plastik. Touch Control LCD Bildschirm. Timer (0-180 Minuten). Temperaturbereich von 60-240 °C.

MIRAGE®



INDUCTION

BUFET CALENTADORES INDUCCIÓN / BUFFET INDUCTION WARMER / BUFFETRECHAUD INDUCTION / BÜFFET-INDUKTIONS-RECHAUD

Mantener la comida caliente durante el servicio.
Low wattage to keep food warm during serving.
 Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.
 Geringer Wattverbrauch zum Warmhalten der Speisen beim Servieren.

Con menos de 400W son el sistema más eficiente y eco-friendly del mercado.
With less than 400W, it is the most efficient and eco-friendly system on the market.
 Avec moins de 400 W c'est le système le plus efficace et eco-friendly du marché.
 Mit weniger als 400 W sind sie das effizienteste und umweltfreundlichste System auf dem Markt.

Parte superior de cristal templado negro.
Tempered, black glass top.
 Plateaux verre noir trempé.
 Haube aus schwarzem gehärtetem Glas.

Con 4 ajustes de potencia. Indicadores luminosos LED en el panel de control.
Touch control, 4 power settings. LED indicator lights on control panel & glass.
 Contrôle tactile, 4 réglages de puissance. Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.
 Touch Control mit 4 Stufen. LED-Anzeigeleuchten auf Steuerpanel und Glas.



Conecte hasta 3 placas a la vez.
Connect up to 3 units together with interconnect cords.
 Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.
 Schließen Sie bis zu 3 Geräte mit einer Weiterverbindungs-Geräteanschlussleitung an.

595027502 Placa inducción mantenedora de temperatura / Buffet induction warmer / Plaque induction de maintien température / Warmhalte-Induktionsplatte



REF	mm	VOLT. CA/ AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
595027502	400 x 400 x 80	230	300	1,30	EU	50/60	1
595027503	400 x 400 x 80	230	300	1,30	UK	50/60	1
595087502	600 x 400 x 80	230	375	1,63	EU	50/60	1
595087503	600 x 400 x 80	230	375	1,63	UK	50/60	1



595087502
595087503



595027502
595027503



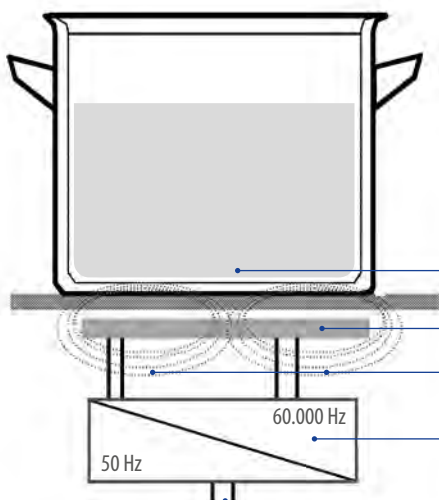
Qué es la **INDUCCIÓN**

COCINA DE INDUCCIÓN



La inducción es una tecnología que es capaz de calentar la base del recipiente mediante un generador eléctrico y un inductor, estos son los responsables de crear un campo magnético, el cual, estimula los electrones de la base del recipiente. El calor se genera directamente en el fondo del recipiente, de una forma: rápida, limpia y eficiente.

La peculiaridad de este sistema es que solo calienta la base del recipiente, por lo tanto, no hay pérdidas energéticas, el calor no se disipa, además, no consume energía en el caso de que no haya un recipiente en la superficie a diferencia del gas o vitrocerámica.



Esquema de funcionamiento

Calor producido en el fondo del recipiente

Bobina

Campo magnético

Convertidor de frecuencia

Entrada de corriente

El calor se genera directamente en el fondo del recipiente, de una forma **rápida, limpia y eficiente!**



La INDUCCIÓN respeta la salud y el medio ambiente

* Rapidez

Calor inmediato. Un litro de agua se calienta un 60% más rápido que con una cocina a gas. Es el único sistema que aprovecha casi el 100% de la energía.

* Seguridad

Elimina riesgos de incendios y quemaduras causados por el desbordamiento de aceites o grasas. La superficie de trabajo no quema.

* Limpieza

No quema los recipientes, ni los alimentos si se derraman accidentalmente. Reduce en más del 50% la necesidad de extracción de humos.

* Ahorro energético

Recipiente pequeño poco consumo, recipiente grande mayor consumo. Interrupción inmediata del consumo de energía al retirar el recipiente. Ahorro de energía de más del 60%.

* Higiene

Limpieza muy fácil, en menos de un minuto, con tan sólo pasar un paño húmedo.

* Precisión

Regulación exacta - 12 posiciones de trabajo. Permite reducir o aumentar la potencia de forma instantánea. Esto permite obtener cocciones con puntos de cocción exactos respetando el producto

* Satisfacción

Mínima dispersión del calor, zona de trabajo más agradable.



INDUCS®

Líder mundial en cocción por **INDUCCIÓN**



En 1998 Inducs se inicia como una de las empresas pioneras en la **INDUCCIÓN** para la cocina profesional. Tras más de 20 años de trabajo e investigación, nos hemos convertido en el líder mundial en tecnología profesional de inducción.

* Calidad

- Componentes y materiales utilizados exclusivamente de máxima calidad.
- Test automatizados de todos los componentes eléctricos.
- Controles de calidad y funcionamiento de todos los aparatos a través de comprobador controlado por PC.

* Producción integral

- Especialistas en Inducción
- Desarrolla su propio hardware y software
- Diseño y fabricación propia
- Liderazgo tecnológico

* Innovación

El equipo de I+D+i está formado por un equipo de 6 ingenieros dedicados exclusivamente al desarrollo de nuevas tecnologías, patentes y productos.

Esto nos ha permitido posicionarnos como empresa con la gama más completa y la tecnología más avanzada del mercado.

* Sistema productivo (Lean Manufacturing)

El modelo productivo de Inducs está enfocado en la creación del máximo valor para los clientes, utilizando para ello los mínimos recursos necesarios, acortando los plazos de entrega.

RTCS[®] Una tecnología diferente

El primer y único sistema de control y monitorización para tecnología de INDUCCIÓN.

<p>Sistema electrónico Rápido, seguro, controlado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monitorización de la temperatura del sistema electrónico. • Monitorización de la temperatura de la bobina de inducción. • Monitorización del suministro de energía. • Regulación en tiempo real.  <p>Convencional Inducción</p>	<p>Control de temperatura Sin retardo, exactamente a 1 °C</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monitorización inalámbrica de la temperatura en el fondo de la sartén o del recipiente. • Toda la superficie se mide y se controla. • Las desviaciones de temperatura se corrigen sin retardo.  <p>Inducción Convencional Inducción con RTCSmp®</p>	<p>Protección contra cocción en vacío Fiable, rápida, inteligente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importante función de seguridad para el trabajo. • Controla y monitoriza el recalentamiento del fondo de sartenes y recipientes.  <p>Convencional Inducción con RTCSmp®</p>	<p>Control de temperatura por 3 sensores</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 puntos de medición. • Control continuo mediante micro procesador. • Evita sobrecalentamiento. • Reacción inmediata. 
---	--	--	---

* Más rendimiento

Gracias a la microelectrónica de control desarrollada por Inducss obtenemos:

- 30 % más de eficiencia energética
- 50% mayor fiabilidad.
- 30% prolongación de la vida útil del producto.

* Acepta cualquier calidad de recipiente

La única inducción del mercado capaz de trabajar con frecuencias de 20 a 60 Khz (las demás tecnologías 20 a 30 Khz).

Gracias a esta capacidad acepta todo tipo de recipiente ferromagnético de inducción, eliminando los problemas derivados de trabajar con elementos de mala calidad.

* Sencillez *Tip and Turn*

La última tecnología desarrollada por INDUCS, nos permite un manejo sencillo e intuitivo:

- Función de mantenimiento en caliente de 25 a 100°
- Reducción de potencia nominal.
- Temporizador
- 12 niveles de potencia.
- Detección tensión de la red y lectura automática de parámetros.



Niveles de potencia 1-12



Temperaturas de mantenimiento en caliente 25-100 °C



Los fallos de funcionamiento se visualizan con unos pictogramas comprensibles



Función de temporizador



GAMA INDUCS®

INSTINCT
INSTAL LINE
COMPACT LINE
MODUL LINE
COMPACT MODUL
INSTAL HOLD LINE

Inducción para COCCIÓN



SOBREMESA **INSTINCT**

PLACA · WOK · PLANCHA

PÁGINA 182 / 192



ENCASTRAR TODO INTEGRADO **INSTAL LINE**

PLACA · WOK · PLANCHA

PÁGINA 186



ENCASTRAR GENERADOR INTEGRADO **COMPACT LINE**

PLACA

PÁGINA 188



ENCASTRAR GENERADOR A DISTANCIA **MODUL LINE**

PLACA · WOK

PÁGINA 189

Inducción para MANTENIMIENTO HOLD LINE



SOBREMESA **COMPACT MODUL**

PLACA

PÁGINA 195



ENCASTRAR **COMPACT MODUL**

PLACA

PÁGINA 195



ENCASTRAR GENERADOR A DISTANCIA **INSTAL HOLD LINE**

PLACAS 322 X 322 BOBINA REDONDA

PLACAS GN 1/1

PÁGINA 196



SERIE INSTINCT

COCINA DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA



En nuestro afán de ofrecer lo mejor en el ámbito de los aparatos de mesa de inducción, hemos desarrollado los aparatos de mesa **INSTINCT** by **INDUCS** en estrecha colaboración con nuestros socios y usuarios. La gama de aparatos de mesa de inducción satisface todos sus requerimientos en este ámbito. Sea cual sea su decisión: 1 zona de cocción, 2 zonas de cocción, wok o plancha.

- Manejo sencillo e intuitivo «Tip and Turn»
- Indicador claro y sofisticado
- Novedoso detector de cacerola
- Control de temperatura, función de mantenimiento en caliente de 25 a 100°C
- Temporizador con desconexión automática de la potencia
- Protección inteligente y segura contra cocción en vacío
- Ventilador prácticamente insonoro, excelente enfriamiento
- Cocción de alta resolución: posibilidad de cocción con una potencia mínima en el nivel 1
- Excelente potencia suministrada para toda la gama de sartenes
- Cambio sencillo de la indicación de temperatura de grados C a grados F
- Reducción de la potencia nominal máxima de un 100 % a un 25%
- Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos
- Versión monofásica (hasta 3,5 kW) de 208-240 V: idéntica a escala mundial



Tip and Turn



1



2

Las múltiples funciones adicionales se captan intuitivamente mediante el novedoso manejo «*Tip and Turn*»

- 1 Pulsando el botón giratorio se activa el aparato.
- 2 Girando el botón se ajustan el nivel de potencia o la temperatura de mantenimiento en caliente deseados.



Niveles de potencia 1-12



Temperaturas de mantenimiento en caliente 25-100 °C



Los fallos de funcionamiento se visualizan con unos pictogramas comprensibles



Función de temporizador



Filtro de aire fácilmente extraíble y lavable



Patas ajustables en altura, de conformidad con NSF





INSTINCT HOB

COCINAS DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA



Dispone de 12 niveles de potencia con una función de mantenimiento en caliente de 25 a 100 °C y una función de temporizador.

Destaca por su particular eficiencia energética y se controla por medio de un botón giratorio.

- **Medición continua de la temperatura en el fondo de la sartén con tecnología RTCSmp (Realtime Temperature Control System multi-point)**
- **La fiable protección contra recalentamiento alarga la vida útil del aparato de inducción y de los utensilios de cocina**
- **Potencia suministrada constante durante toda la cocción para unos resultados óptimos**
- **Cocción confortable sin calentamiento del entorno de trabajo, gracias a la transferencia de calor directa por inducción entre la zona de cocción y la sartén**
- **Gracias a la superficie fría, los restos de comida no se adhieren al vidrio Ceran**
- **Manejo sencillo e intuitivo mediante botón giratorio**
- **Extremadamente robusto, desarrollado para el uso permanente en la gastronomía**
- **Temporizador de 1 a 240 minutos, función de bloqueo inclusive**
- **Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %**
- **Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos Versión monofásica (hasta 3,5 kW) de 208-240 V: idéntica a escala mundial**



VENTAJAS de INSTINCT by INDUCS®

- Tecnología RTCSmp®
- Protección contra recalentamiento
- Función de temporizador
- Función de mantenimiento en caliente de 25 a 100 °C
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %
- Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos.



Mod. HOB 10



Mod. HOB 3,5/5



MODELO	INSTINCT Hob 3.5	INSTINCT Hob 5	INSTINCT Hob 10
Referencia	IHOB35	IHOB5	IHOB10
Dimensiones A x F x H	380 x 460 x 140 mm	380 x 460 x 140 mm	380 x 720 x 140 mm
Potencia	0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse) individualmente	1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse) individualmente	2 x 1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)
Conexión eléctrica	208-240 V / 50-60 Hz / 1	380-440V / 50-60 Hz / 3 208 / 50-60 / 3	380-440 V / 50-60Hz / 3 208 V / 50-60Hz / 3
Peso	12 Kg	14 Kg	21 Kg
PVP	2.465 €	2.986 €	5.267 €



INSTINCT WOK

WOK DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA



Este extraordinario wok funciona con 12 niveles de potencia y dispone de una cubeta wok de Ceran con un \varnothing de 300 mm. Destaca por su particular eficiencia energética y se controla por medio del novedoso botón giratorio «Tip and Turn».

Otras características destacadas son la función de temporizador integrada, la elevada seguridad de funcionamiento y la potencia suministrada sin pausas de medición, incluso durante el salteado.

- **La fiable protección contra recalentamiento alarga la vida útil del aparato de inducción y de los utensilios de cocina**
- **Potencia suministrada constante durante toda la cocción para unos resultados óptimos**
- **Cocción confortable sin calentamiento del entorno de trabajo, gracias a la transferencia de calor directa por inducción entre la zona de cocción y la sartén**
- **Manejo sencillo e intuitivo mediante botón giratorio con interruptor de encendido integrado en el lado frontal**
- **Extremadamente robusto, desarrollado para el uso permanente en la gastronomía**
- **Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %**



Sin pausas para la detección de la sartén



El aparato detecta la sartén incluso durante el salteado



Función de temporizador



Mod. Wok 3,5/5/8



MODELO	INSTINCT Wok 3.5	INSTINCT Wok 5	INSTINCT Wok 8
Referencia	IWOK35	IWOK5	IWOK8
Dimensiones A x F x H	380 × 473 × 200 mm	380 × 473 × 200 mm	380 × 473 × 200 mm
Potencia	0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse individualmente)	1,25 – 5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	2,0 – 8,0 kW (máx. 8 kW, puede reducirse individualmente)
Conexión eléctrica	208-240 V / 50-60 Hz / 1	380-440V / 50-60 Hz / 3 208 V / 50-60 Hz / 3	380 – 440 V / 50 – 60 Hz / 3
Peso	14 Kg	16 Kg	18 Kg
PVP	2.995 €	3.640 €	3.990 €



INSTAL-LINE

COCINAS Y WOKS DE INDUCCIÓN PARA ENCASTRAR TODO INTEGRADO



- Cocinas y Woks a inducción de última generación, rápidas y potentes
- Producto suizo de máxima calidad y precisión
- Diferentes modelos y potencias.
- Control del calentamiento mediante microprocesador de alta tecnología
- Funcionamiento muy simple, mediante mando rotativo con 12 posiciones de trabajo
- La precisa regulación permite una cocción muy eficiente, ideal para las más sofisticadas aplicaciones culinarias

ACCESORIOS INTAL-LINE	REF.	PVP
Kit ventilación + filtro antigrasa	KITVENTIFILTRO	420 €
Mandos Tip & Turn	MTIPTURN	695 €



Mod. SH IN



Mod. SH IN DU



Mod. SH WO IN



Sección WOK encastrar



Sección COCINA encastrar



Mandos Tip & Turn (Opcional)
Control de temperatura · Regulación de potencia
Función temporizador



COCINAS	SH IN 3500	SH IN 5000	SH DU IN 3500	SH DU IN 5000
Dimensiones Exteriores	384 x 384 x 154	384 x 384 x 154	384 x 644 x 133	384 x 644 x 133
Dimensiones Cerámica	320 x 320	320 x 320	320 x 580	320 x 580
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Potencia (w)	3500	5000	7000	10000
PVP	2.690 €	3.120 €	5.380 €	5.680 €

WOKS	SH WO IN 3500	SH WO IN 5000	SH WO IN 8000
Dimensiones Exteriores	384 x 384 x 212	384 x 384 x 212	384 x 384 x 212
Dimensiones Cerámica	300 Ø	300 Ø	300 Ø
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400	3 x 400
Potencia (w)	3500	5000	8000
PVP	3.195 €	3.570 €	3.990 €



PLACAS DE INDUCCIÓN



INDS3500



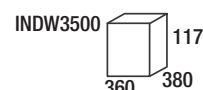
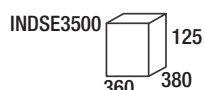
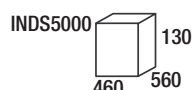
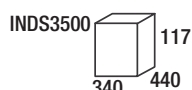
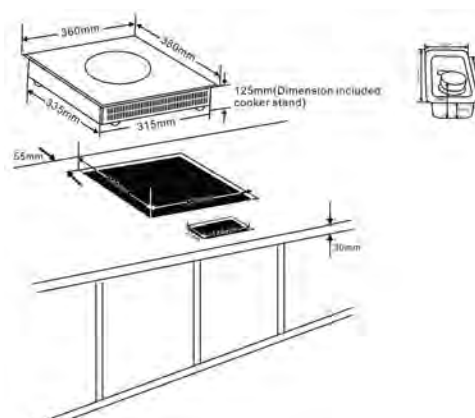
INDS5000



INDSE3500



INDW3500



PLACAS DE INDUCCIÓN

MODELO	DIÁMETRO COCCIÓN (mm)	POTENCIA (W)	Nº NIVELES POTENCIA	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	Nº NIVELES TEMP.	PESO NETO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
INDS3500	120-260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50	385
INDS5000	120-460	500-5000	10	60°-240°C	10	9,8	230/50	634
INDSE3500	120-260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50	376
INDW3500	260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50	450

PORTES PAGADOS



DETALLE

Características

- Placa de cocción con sistema de inducción.
- Estructura de acero inoxidable con placa en material vitrocerámico.
- Panel de mandos "TOUCH CONTROL" con pantalla LCD.
- Temporizador de 0 a 180 minutos.
- Modelo INDSE3500 (encastre), distancia entre placa y panel de mandos 1,6 metros máxima.



PLANCHA INDUCCIÓN - PLANCHAS ELÉCTRICAS - BAÑO MARÍA - CHOCOLATERA

PLANCHA DE INDUCCIÓN MOD. PI-0351

- Sistema de calor seguro. Bajo gasto de energía.
- Modo puesta en marcha únicamente al entrar en contacto con el plato.
- Carrocería de acero inoxidable.
- Imprescindible para las operaciones que necesiten precisión y control.
- Superficie de vitro-cerámica de 6mm de espesor.
- Termostato regulable (50-240°C)
- Se puede utilizar con recipientes de diámetro entre 120 - 260 mm.



Código	Modelo	Potencia (W) 230V/50Hz	Dimensiones (mm)	Peso Kg	P.V.P. €
MAPIO0351	PI-0351	3.500	325 x 425 x 100	6,7	345

PLANCHAS ELÉCTRICAS CROMADAS LISAS

- Construcción en acero inoxidable.
- Intensidad regulable.
- Temperatura de trabajo 50-270°C.
- Recipiente recoge grasas.
- Una o dos zonas de trabajo independientes según modelo.
- Alimentación 220-240V / 50-60 Hz



PE-55L (lisa)



PE-75L (lisa)

Código	Modelo	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Área Trabajo (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. €
MAPEO055L	PE-55L	3.000	550x495x245	550x350	28	525
MAPEO075L	PE-75L	4.400	735x530x245	725x400	31	665

- Para otros acabados, acanaladas, mixtas, consultar.

BAÑO MARÍA CON GRIFO MOD. BM-151

- Completamente construido en acero inox. 18/10.
- Termostato regulable de 0°C a 85°C.
- Potencia: (230V/50/1) 800 W
- Capacidad de la cuba: 20 litros
- Posibilidades de carga: 1GN 1/1 - 2 GN 1/2 - 3GN 1/3 (Máx. 150 mm profundidad).
- Equipado con fusible de seguridad para evitar sobrecalentamientos.
- Incorpora Grifo desagüe.



Código	Modelo	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. €
MABMO1156	BM-1156	1.200	590 x 340 x 242	8,2	225

DESHIDRATADOR

- Dispositivo ideal para secar frutas, verduras, carnes, pescados, etc. El aire caliente distribuido por un ventilador silencioso garantiza un resultado de secado uniforme, sin necesidad para dar la vuelta a las bandejas.
- Carcasa de acero inoxidable. Panel de control digital
- Regulación del tiempo de trabajo de 0 a 24 horas con intervalos de 30 min.
- Regulación de temperatura, rango de 35 a 75°C con intervalos de 5°C.
- Incluye 10 rejillas (400x395mm), la carga máxima por la rejilla es de 0,6 kg.
- La puerta transparente permite observar el proceso de secado.



Código	Modelo	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Capacidad	Peso (Kg)	P.V.P. €
MADHO0310	DH-310	110	430x535x420	10 bandejas		456



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.