

## ¿Qué es la inducción?

En una **placa de inducción**, la técnica consiste en un generador electrónico que transforma la frecuencia de red en **alta frecuencia** y **una bobina inductora** que crea un **campo magnético** bajo el cristal cuando está presente un recipiente con base de material ferromagnético. Las ondas magnéticas originadas producen **calor directamente en el fondo del recipiente**. Sin la presencia de este material ferromagnético el fenómeno no se produce y el aparato se detiene automáticamente. La placa de cristal sólo sirve de soporte para el recipiente y apenas se calienta.

## VENTAJAS

### SEGURIDAD

No quema. Las placas de inducción de edenox alcanzan como máximo la temperatura del calor producido por el recipiente. Gracias a su función DETECTOR, la placa detecta automáticamente la presencia de recipientes con base ferromagnética, conectando o desconectando instantáneamente el aparato.

### PRECISIÓN

Permite aumentar o reducir la potencia instantáneamente. Hasta 20 posiciones de regulación exacta de la temperatura deseada.

### RAPIDEZ

La inducción es el sistema más rápido de cocción ya que sólo calienta el recipiente, permitiendo una mayor rapidez de calentamiento. Con la inducción de edenox conseguirá calentar 2 litros de agua desde 20 °C hasta 95 °C, en menos de 5 minutos (gráfico 1).

### AHORRO

Su consumo es menor que el resto de las técnicas (gráfico 2), al transmitir el calor directamente al recipiente. No hay pérdida de tiempo ni de energía en el precalentamiento al transmitir el calor directamente al recipiente. La inducción de edenox suministra automáticamente la energía necesaria según la forma y tamaño del recipiente.

### MÁXIMA EFICACIA

La rapidez y la ausencia de pérdida de calor le confieren una mayor eficiencia energética (más del 80% frente al resto de tecnologías está situada al 50%, gráfico 3).

### LIMPIEZA

La limpieza es más sencilla al no calentarse el cristal evitando la adherencia de posibles líquidos desbordados o residuos de alimentos. En condiciones normales de uso la limpieza se realiza con un paño húmedo.

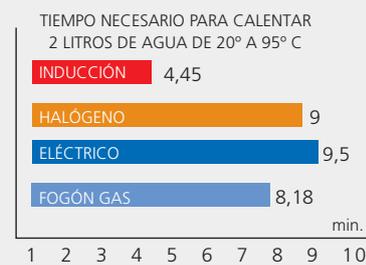


Gráfico 1

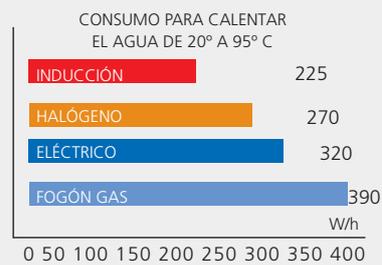


Gráfico 2

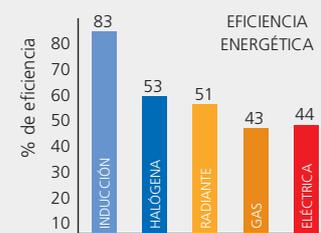


Gráfico 3



## Inducción de edenox

- Las placas de cocción por inducción permiten conseguir **óptimos resultados** de seguridad, eficiencia y ahorro en aplicaciones exigentes; en **cocinas profesionales de restaurantes, hoteles, hospitales, colectividades, etc.**
- Idóneas para **cocinas, show-cooking y buffets**, permitiendo todo tipo de cocción gracias a su **control de temperatura** y su función de mantenimiento: cocción suave, rápida, mantenimiento, reducciones,...

### Inducción

- Placas de inducción en versión **sobremesa** o **encastrables**, de 1800 W, 2000 W, 2500 W, 3500 W y 5000 W de 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.

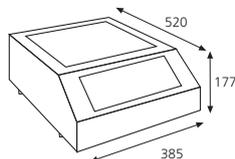
- Con diversos sistemas de seguridad para un funcionamiento eficaz y seguro:
  - **Detector de sobretiempo** que desconecta la placa automáticamente tras un tiempo sin trabajar.
  - **Apagado automático** transcurrido 1 minuto sin detectar un recipiente compatible. Aviso sonoro.
  - Detector de material 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 Hz.** En los modelos de 5000 W la tensión es trifásica 400/3/N - 50 Hz



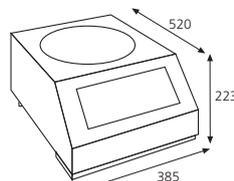
ISM-25



ISM-35



IW-35



Wok incluido.

### Inducción de sobremesa

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Posición Mantenimiento Temperatura	Medidas (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
ISM-25	<b>4416101</b>	120 - 260	273 x 273 x 4	60 - 220	9	5	328 x 422 x 100	2500	
ISM-35	<b>4416102</b>	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 520 x 177	3500	
IW-35	<b>4416104</b>	wok	Ø 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 520 x 223	3500	



IE-20



IE-35-D

Instalación en sentido horizontal o vertical. 7 kW



IE-35 / IE-50

Inducción encastrable de 3,5 ó 5 kW



IWE-35 / IWE-50

Wok encastrable de 3,5 ó 5 kW



Wok incluido.

### Inducción de encastre

Modelo	Referencia	Recipiente Ø (mm)	Cristal (mm)	Temperatura (°C)	Niveles potencia	Posición Mantenimiento Temperatura	Medidas (mm)	Encastre (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
IE-20	<b>4416105</b>	120 - 260	360 x 380 x 4	60 - 220	9	5	360 x 380 x 100	325 x 350	2000	
IE-35	<b>4416103</b>	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 385 x 178	355 x 355	3500	
<b>N</b> IE-35-D	<b>19048693</b>	120 - 260	450 x 700 x 6	50 - 240	9 x 2	5	450 x 700 x 208	425 x 675	7000	
<b>N</b> IE-50	<b>19047983</b>	120 - 260	320 x 320 x 6	60 - 220	19	4	400 x 400 x 190	375 x 375	5000	
IWE-35	<b>4416106</b>	wok	Ø 311 x 6	50 - 240	19	20	385 x 385 x 244	355 x 355	3500	
<b>N</b> IWE-50	<b>19047984</b>	wok	Ø 311 x 6	50-240	19	4	400 x 400 x 212	375 x 375	5000	