

Multi-Line

UNA NUEVA DIMENSIÓN DE LA TÉCNICA DE INDUCCIÓN
INDUCS IDEAL PARA LA COCINA DE CREACIÓN

CON RTCS™

REAL TIME TEMPERATURE
CONTROL SYSTEM



MOD. SH MU 5500

- Tres sistemas de cocción:
 - Niveles de potencia
 - Mantenimiento "Hold"
 - Sistemas de temperatura
- Técnica SDM moderna, controlada por microprocesador
- Control electrónico del aporte de energía
- Teclado electrónico con pulsadores con diodos de cristal líquido integrados

PVP

SH MU 3500	2.950 €
SH MU 5500	3.760 €

Placa de inducción con TRES sistemas de cocción

MODO 1 - COCCIÓN CON NIVEL DE POTENCIA

12 Niveles de potencia, o 3 valores pre-seleccionados.
 Fácil lectura, manejo simple.
 Calentamiento ultra-rápido, ahorro de energía. Regulación en tiempo real.
 Calidad suiza. Tecnología INDUCS de última generación.



TECLA ON / OFF



TECLA (+/-) PARA MODIFICAR



TECLA MEMORIZACIÓN



MODO 2 - FUNCIÓN HOLD

Mantiene constante la temperatura de cocción
 Tecnología RTCS de INDUCS
 La tecla "Hold" cambia de cocción por potencia a mantenimiento
 La temperatura del fondo de la cacerola permanece estable, sin variación

LA TECLA HOLD MANTIENE
 CONSTANTE LA
 TEMPERATURA ACTUAL



LECTOR DE POTENCIA
 INTEGRADO EN EL PANEL



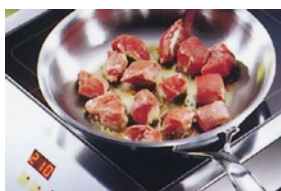
MODO 3 - COCCIÓN CON SISTEMA DE TEMPERATURA

Control de temperatura RTCS en tiempo real, perfección del producto cocinado.

Una herramienta perfecta para la creación.

Selección de temperatura o de un valor ya memorizado.

El visor de cristal líquido muestra la temperatura real



DORAR A 210°C



CONTROLAR LA COCCIÓN 98°C



MANTENER CALIENTE 78°C

MODELO	SH MU 3500	SH MU 5500
Dim. Exteriores	380 x 440 x 138	380 x 440 x 138
Dim. Cerámica	320 x 320	320 x 320
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400
Potencia (w)	3500	5500
Peso (kg)	11	11