



Artículo: **P157923**

Familia de productos:

Cocción

Placa de Inducción Pujadas IP Pro 35 WOK con tecnología de potencia continua de 3500 W

La placa de inducción Pujadas IP Pro 35 Wok combina precisión, potencia y diseño especializado para cocinas profesionales. Su superficie vitrocerámica contorneada, diseñada para cocinar en wok, garantiza una distribución óptima del calor para freír, saltear y otras técnicas de alto calor. Con 20 niveles de potencia ajustables y control de temperatura que van de 50 °C a 240 °C (122 °F a 464 °F), proporciona un control excepcional para una cocción delicada e intensa. La tecnología de potencia continua mantiene el calor constante a niveles más bajos, perfecto para cocinar a fuego lento o mantener los platos calientes. Con una carcasa duradera de 1 mm de espesor con refrigeración optimizada y una entrada de aire filtrada por grasa, está diseñado para uso pesado. El panel de control táctil intuitivo con un indicador LCD y un temporizador de 24 horas hacen de este

INFORMACIÓN DEL MODELO

EAN 13

8421661625616

DIMENSIONES DE LA UNIDAD

(A) Ancho (CM)	34
(P) Profundidad (CM)	43
(H) Altura (CM)	14

ELÉCTRICO

Enchufe	EU
Voltaje	220-240V
Vatios	3500

PESO

Peso (KG)	6
-----------	---

CONSTRUCCIÓN

Color	METAL/BLACK
-------	-------------

DIMENSIONES LOTE DE CAJA

Altura del caso	18
Longitud del caso	41.5

wok de inducción una adición versátil y confiable a cualquier cocina profesional.

CARACTERÍSTICAS

- 34 x 43 x 14 cm
- 220-240 V, 3.500 W, 50/60 Hz
- 20 niveles de potencia ajustables para un control preciso de la cocción
- Adecuado para 36-40 cm de diámetro Wok
- Superficie de vitrocerámica contorneada diseñada específicamente para cocinar wok
- El rango de temperatura de 50°C a 240°C (122°F a 464°F) acomoda diversas técnicas de cocción
- La tecnología de potencia continua proporciona calor constante para preparaciones delicadas
- Carcasa duradera de 1 mm de espesor con refrigeración optimizada y entrada de aire filtrada por grasa para uso pesado
- Ideal para freír, saltear y cocinar a fuego alto

