Proyecto:

Número artículo:

Cantidad:

ESTUFAS DE INDUCCIÓN DE MEDIA POTENCIA SERIE 4 CON SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA PARA MOSTRADOR

DESCRIPCIÓN

En Vollrath, lo mejor sigue mejorando. Nuestras estufas de inducción de última generación mejoran las características en las que usted ha llegado a confiar — calentamiento potente, control de temperatura, eficiencia, confiabilidad y facilidad de uso.

Rediseñadas por dentro y por fuera. Rendimiento que marca la pauta industrial con control de potencia patentado, precisos niveles de temperatura y potencia, cuatro programas personalizables y una sonda de control de temperatura. Pantalla táctil fácil de usar y un nuevo diseño patentado y elegante.

Úsela para preparar omeletas, saltear, tostar, derretir chocolate, salsas, escalfar; y aplicaciones de calentamiento y conservación.

Diseñadas para funcionar con una amplia gama de ollas/fuentes aptas para la inducción, pero optimizadas para rendir con las ollas/fuentes Vollrath aptas para la inducción. En el manual del operador encontrará más detalles.

GARANTÍA

2 años de garantía. En Vollrath.com encontrará detalles completos de la garantía.

ACCESORIOS

- ❑ 59951 Miniunidad USB con editor de programas
- ❑ 59952 Sonda de control de temperatura con abrazadera para olla/fuente

59953 Abrazadera para olla/fuente solamente

ORGANISMOS REGISTRANTES

MPI4-1800S — MPI4-1440S — Certificación NSF4

Este dispositivo cumple las reglas del apartado 18 de la FCC

Debido al mejoramiento continuo de los productos, visite www.vollrath.com para encontrar las especificaciones actuales de los mismos.

ARTÍCULOS

MPI4-1800S	Estufa de inducción para mostrador con sonda de control de temperatura y programas, 1800 vatios
MPI4-1440S	Estufa de inducción para mostrador con sonda de control de temperatura y programas, 1440 vatios (Recomendada para Canadá)

CARACTERÍSTICAS

- El campo magnético expandido emula el gas para permitir un calor ininterrumpido mientras se levanta o se inclina la olla/fuente para saltear o voltear.
- La tecnología de detección de ollas/fuentes más inteligente y rápida proporciona un calor ininterrumpido cuando se levanta una olla/fuente a fin de voltear, saltear o añadir ingredientes.
- Los circuitos patentados proporcionan un calor uniforme. Sin ciclos de potencia
- La perilla de control es rápida y precisa. Un giro rápido hace hervir los alimentos o reduce el calor a fuego lento; o bien, seleccione una temperatura o un nivel de potencia precisos.
- El control del nivel de potencia ofrece un control similar al de la llama de gas, en incrementos de 1 a 100% de los vatios. Úsela para un calentamiento rápido y potente.
- El control de temperatura es el más preciso de la industria, proporcionando un calentamiento constante y controlado en incrementos de un solo grado en °F (80-450°) y °C (27-232°). Úsela para una temperatura más precisa de la olla/fuente.
- La sonda de control de temperatura incluida brinda precisión de temperatura adicional. Calienta los alimentos a una temperatura seleccionada, luego los monitorea y ajusta la potencia de salida para mantener la temperatura seleccionada. Úsela para calentar caldos y salsas a una temperatura seleccionada y cocinar a fuego lento durante horas sin hervir demasiado. No se usa como termómetro.
- Cuatro programas personalizables ofrecen resultados repetibles con solo pulsar un botón. Cada programa puede tener hasta tres etapas que fijan la temperatura o el nivel de potencia y un temporizador opcional. La cocción programada aumenta la eficiencia en la cocina reduciendo los errores del operador y los desechos.
- El tiempo para hervir es un 20% más rápido que el de las estufas de placa calentadora eléctricas y hasta un 13% más rápido que las estufas de la competencia.
- El índice de eficiencia del 90% es el más alto de la industria, lo que significa que se transmite más calor a la olla/fuente y menos a la cocina.
- Panel de control con pantalla táctil.
- Temporizador con alarma sonora. El calentamiento se detiene cuando el tiempo se agota.
- La tecnología de monitoreo de energía detecta y compensa las fluctuaciones en los voltajes de suministro que pueden ocurrir en cocinas muy ocupadas para ofrecer un rendimiento uniforme y resultados repetibles durante los tiempos de cocción lentos y de mayor intensidad.
- El sistema enfriamiento interno proporciona confiabilidad y durabilidad; es fácil de mantener — no hay filtros que retirar o limpiar.
- Caja de acero inoxidable.
- Superficie de cocción de vidrio.
- Durables patas antideslizantes.
- Cable eléctrico de 6 pies (183 cm) con enchufe.
- Cable de 22 pulgadas (56 cm) de la sonda de control de temp.

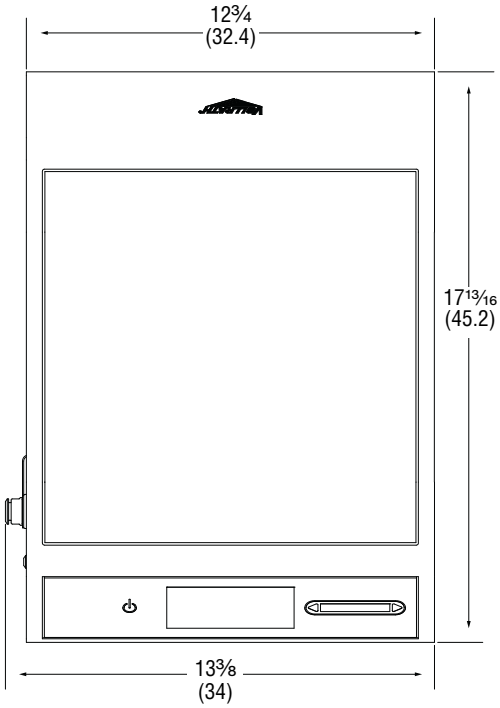
Aprobaciones	Fecha

www.vollrath.com

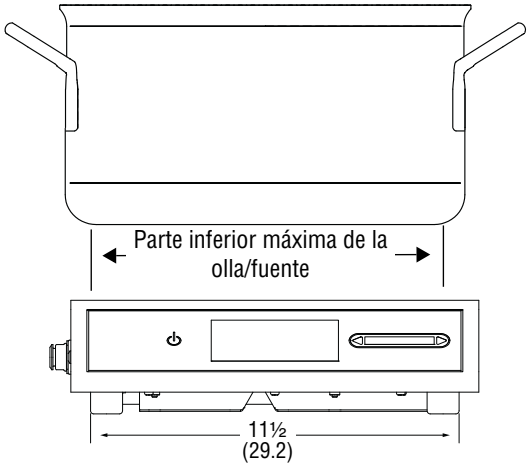
The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.
Tel. principal: 800.624.2051 o 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 o 920.459.6573
Servicio al cliente: 800.628.0830
Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica
techservicereps@vollrathco.com
Productos de inducción: 800,825.6036
Productos de calentamiento para mostrador: 800.354.1970
Todos los demás productos: 800.628.0832

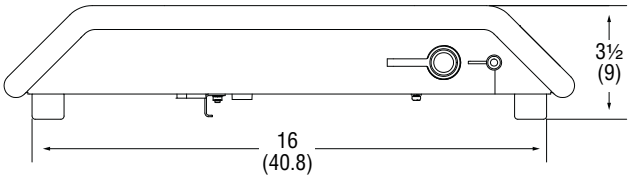
DIMENSIONES (Se muestran en pulgadas [cm])



Vista superior



Vista delantera



Vista lateral

REQUISITOS DE ESPACIO

- Para uso en interiores solamente.
- El espacio libre mínimo requerido para una sola estufa es de 2 pulgadas (5,1 cm) en la parte delantera. Los requisitos cambian cuando se utilizan estufas adyacentes entre sí. En el manual del operador encontrará más detalles.
- Todos los modelos requieren ventilación sin restricción para el ingreso y la salida de aire, así como para el correcto funcionamiento de los controles.
- La temperatura ambiente máxima medida en la entrada de aire es de 104 °F (40 °C) mientras todos los electrodomésticos de la cocina están funcionando.
- Este equipo requiere un circuito dedicado.

ESPECIFICACIONES

Núm. de art.	Máx diám. de la parte inferior de la olla/fuente Pulg (CM)	Voltaje	Vatios	Amperios	Hz	Enchufe
MPI4-1800S	12 (30,5)	120	1800	15	50/60	NEMA 5-15P
MPI4-1440S			1440	12		

* El diámetro máximo de la olla/fuente se proporciona como una guía para lograr el máx. rendimiento. Se pueden usar ollas/fuentes con un diámetro de base mayor, sin embargo, solo se calentará el área de la olla/fuente que está sobre la bobina de inducción. Mientras más lejos de la bobina se extienda la olla/fuente, más se reducirá el rendimiento general. Otros factores influyen en el rendimiento, como la construcción de la olla/fuente, el material, la densidad y el volumen de los alimentos en la olla/fuente, la temperatura ambiente y la temperatura de los alimentos. Puede que las ollas/fuentes de construcción o material inferior no funcionen bien.

Tomacorriente

120V

NEMA 5-15R

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.
Tel. principal: 800.624.2051 o 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 o 920.459.6573
Servicio al cliente: 800.628.0830
Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica
techservicereps@vollrathco.com
Productos de inducción: 800,825.6036
Productos de calentamiento para mostrador: 800.354.1970
Todos los demás productos: 800.628.0832

www.vollrath.com

© 2020 The Vollrath Company L.L.C.

Documento No. L36184 es 1/3/20
Impreso en EE. UU