



**Proyecto:**

**Número artículo:**

**Cantidad:**

**ESTUFAS DE INDUCCIÓN DE MEDIA POTENCIA SERIE 4 CON PERILLA DE CONTROL PARA MOSTRADOR**

Estufas de inducción de media potencia Serie 4 con perilla de control para mostrador The Vollrath Company, L.L.C.



**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. Pantalla táctil fácil de usar y un nuevo diseño patentado y elegante.

Úsela para preparar omeletas, saltear, tostar, calentar y conservar.

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.

**ORGANISMOS REGISTRANTES**



MPI4-1800



MPI4-1440



Certificación NSF4



Este dispositivo cumple las reglas del apartado 18 de la FCC

Debido al mejoramiento continuo de los productos, visite [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com) para encontrar las especificaciones actuales de los mismos.

**ARTÍCULOS**

| Núm. de art. | Descripción  |
|--------------|--|
| MPI4-1800    | Estufa de inducción para mostrador, 1800 W                           |
| MPI4-1440    | Estufa de inducción para mostrador, 1440 W (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.
- 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 de enfriamiento interno proporciona confiabilidad y durabilidad; y es fácil de mantener — no hay filtros que retirar o limpiar.
- Caja de acero inoxidable.
- Superficie de cocción de vidrio.
- Cable eléctrico de 6 pies (183 cm) con enchufe.

**GARANTÍA**

2 años de garantía. En [Vollrath.com](http://Vollrath.com) encontrará detalles completos de la garantía.

| Aprobaciones | Fecha |
|--------------|-------|
|              |       |



[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

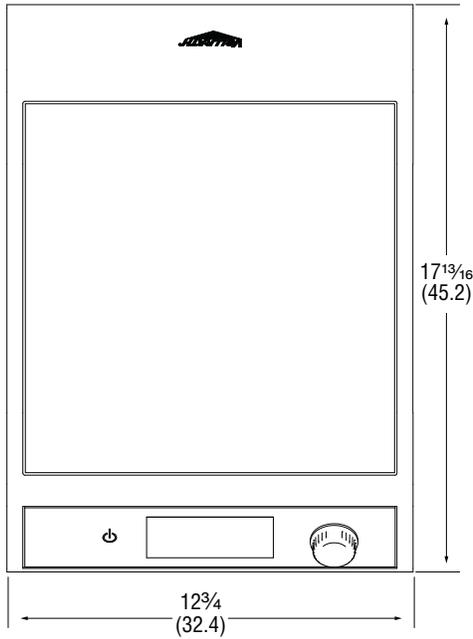
**The Vollrath Company, L.L.C.**

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

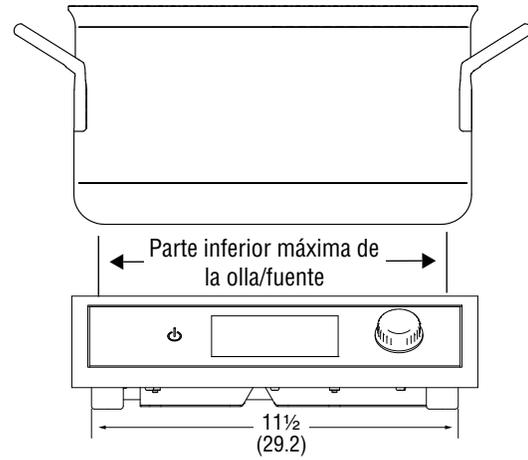
Servicios de asistencia técnica  
[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Productos de inducción: 800.825.6036  
Productos de calentamiento para mostrador:  
800.354.1970  
Todos los demás productos: 800.628.0832

**ESTUFAS DE INDUCCIÓN DE MEDIA POTENCIA SERIE 4 CON PERILLA DE CONTROL PARA MOSTRADOR**

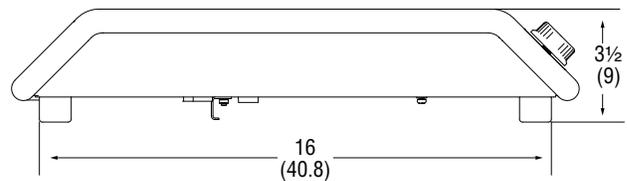
**DIMENSIONES** (Se muestran en pulgadas [cm])



Vista superior



Vista delantera



Vista lateral

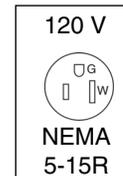
**REQUISITOS DE ESPACIO**

- 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    |
|--------------|--|---------|--------|----------|-------|------------|
| MPI4-1800    | 12   | 120     | 1800   | 15       | 50/60 | NEMA 5-15P |
| MPI4-1440    | (30.5)   |         | 1440   | 12       |       |            |

Tomacorriente



\* El diámetro máximo de la olla/fuente se proporciona como una guía para lograr el máximo 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.



[www.vollrath.com](http://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](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
 Productos de inducción: 800.825.6036  
 Productos de calentamiento para mostrador:  
 800.354.1970  
 Todos los demás productos: 800.628.0832