



Proyecto:

Número artículo:

Cantidad:

INTERNACIONAL ESTUFAS DE INDUCCIÓN DE ALTA 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 cocer a fuego lento salsas, caldos, freír por inmersión.

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



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

ARTÍCULOS

Núm. de art.	Vatios	Enchufe	Núm. de art.	Vatios	Enchufe
HPI4-260002	2600	Schuko	HPI4-380002	3800	Schuko
HPI4-260003		RU 13A	HPI4-380003		RU 16A
HPI4-260004		China	HPI4-380004		China
HPI4-300002	3000	Schuko			
HPI4-300003		RU 13A			
HPI4-300004		China			

CARACTERÍSTICAS

- El campo magnético expandido emula el gas para permitir un calor ininterrumpido mientras se levanta o se inclina la olla/fuente para saltar 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, saltar 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°).
- 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 28% más rápido que el del gas y hasta un 19% más rápido que las estufas de inducción de la competencia.
- El índice de eficiencia del 93% 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 con superficie de cocción de vidrio.
- Cable eléctrico de 6 pies (183 cm) con enchufe.
- Cable de 22 pulgadas (56 cm) de la sonda de control de temp.

Aprobaciones	Fecha

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
 1236 North 18th Street
 Sheboygan, Wisconsin
 53081-3201 USA
 Tel. principal: 800-624-2051 o 920-457-4851
 Fax principal: 800-752-5620 o 920-459-6573
 Servicio al cliente en Canadá: 800-695-8560
 Servicios de asistencia técnica:
techservicereps@vollrathco.com
www.vollrath.com

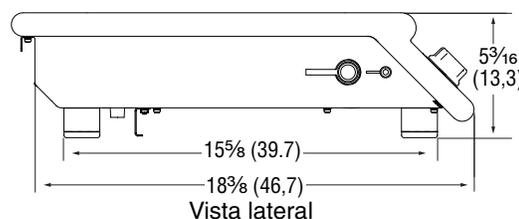
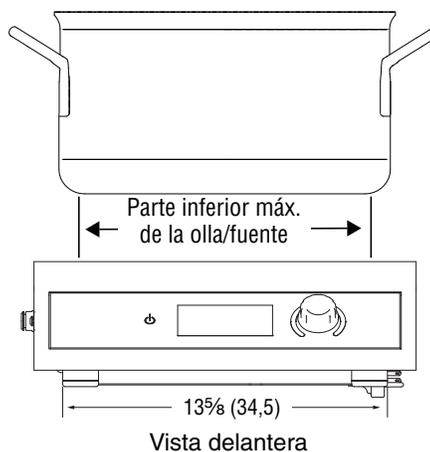
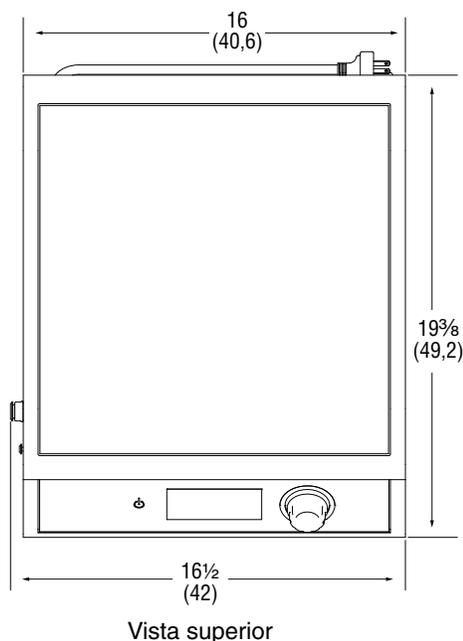
Pujadas
 Ctra. de Castanyet,
 132 P.O. Box 121
 17430 Santa Coloma de Farners
 (Girona) – Spain
 Tel. +34-972-84-32-01
info@pujadas.es

Vollrath of China
 Vollrath Shanghai Trading Limited
 Room 201, Building A
 Xin Yi Plaza
 1618 Yi Shan Road
 Shanghai, 201103
 China, P.R.C.
 Tel: +86-21-5058-9580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
 Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-E
 Col. Santa Maria Tequepepan
 45600 Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
 Tel: (52) 333-133-6767
 Tel: (52) 333-133-6769
 Fax: (52) 333-133-6768

INTERNACIONAL ESTUFAS DE INDUCCIÓN DE ALTA POTENCIA SERIE 4 CON Sonda DE CONTROL DE TEMPERATURA PARA MOSTRADOR

DIMENSIONES (Se muestran en pulgadas [cm])



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
HPI4-260002	14 (35.6)	230	2600	10.8	50/60	Schuko
HPI4-260003						UK 13A
HPI4-260004						China
HPI4-300002						Schuko
HPI4-300003			UK 13A			
HPI4-300004			China			
HPI4-380002			3800	15.8		Schuko
HPI4-380003						UK 16A
HPI4-380004						China



* 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.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Tel. principal: 800-624-2051 o 920-457-4851
Fax principal: 800-752-5620 o 920-459-6573
Servicio al cliente en Canadá: 800-695-8560
Servicios de asistencia técnica:
techservicereps@vollrathco.com
www.vollrath.com

Pujadas
Ctra. de Castanyet,
132 P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(Girona) - Spain
Tel. +34-972-84-32-01
info@pujadas.es

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
Room 201, Building A
Xin Yi Plaza
1618 Yi Shan Road
Shanghai, 201103
China, P.R.C.
Tel: +86-21-5058-9580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-E
Col. Santa Maria Tequepepan
45600 Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768