

Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
W-I905 400V 3~

19032621

14/12/2018

WOK DE INDUCCIÓN, W-I905

El wok de inducción permite trabajar con recipientes adecuados a su tamaño (tipo wok) y aptos para la inducción (fondo ferrítico).

El wok permite saltar alimentos en muy poco aceite. Se trata de una cocción muy breve y rápida. Se puede asimismo freír, guisar, y también permite la cocción al vapor.

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.

Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto.

Superficie wok de cristal vitrocerámico, de 6 mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.

Zona wok de Ø 300 mm y 70 mm de profundidad, con 5 kW de potencia, de rápido calentamiento, ideal para un servicio a la carta.

Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido.

Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción.

Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.

Como consecuencia, ello proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas).

El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente.

La superficie en inducción no recibe un foco de calor inferior, por lo que no quedarán restos de comida o productos pegados, lo que facilita enormemente la limpieza.

Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnóstico de errores.

Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

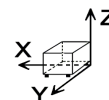
Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

Acceso a los componentes por la parte frontal.

Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203)

Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

DIMENSIONES



X Ancho	400 mm	X Ancho bruto	440 mm
Y Fondo	930 mm	Y Fondo bruto	1022 mm
Z Alto	290 mm	Z Alto bruto	535 mm
Peso neto	40,0 kg	Peso bruto	55,0 kg
Volumen neto	0,111 m ³	Volumen bruto	0,241 m ³

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia calentamiento	5,00 kW
Potencia eléctrica	5,000 kW
Voltaje	400V - 3~
Amperaje	25A
Frecuencia eléctrica	50/60Hz