

PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION HOBS / PLAQUES INDUCTION / INDUKTIONSFELDER



LAS PLACAS DE INDUCCIÓN OFRECEN MÁXIMA PRODUCTIVIDAD / INDUCTION HOBS OFFER MAXIMUM PRODUCTIVITY / LES PLAQUES À INDUCTION OFFRENT UNE PRODUCTIVITÉ OPTIMALE / DIE INDUKTIONSFELDER BIETEN EINE MAXIMALE PRODUKTIVITÄT

ALTA VELOCIDAD DE COCCIÓN, Y UNA ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA / HIGH-SPEED COOKING AND HIGH ENERGY EFFICIENCY / GRANDE VITESSE DE CUISSON ET GRANDE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE / HOCHGESCHWINDIGKEITS KOCHEN UND HOHE ENERGIEEFFIZIENZ

MIENTRAS LAS COCINAS VITRO-CERÁMICAS TRADICIONALES CALIENTAN EL RECIPIENTE A TRAVÉS DE UNA RESISTENCIA ELÉCTRICA, LAS PLACAS DE INDUCCIÓN CREAN UN CAMPO ELECTROMAGNÉTICO QUE SE TRANSFORMA EN VIBRACIÓN Y ÉSTA EN CALOR. PARA ELLO, ES NECESARIO QUE EL RECIPIENTE ESTÉ PREPARADO PARA ACTIVAR LA VIBRACIÓN, POR ESO ES NECESARIO QUE SU BASE TENGA UNA PARTE MAGNÉTICA.

WHILE TRADITIONAL CERAMIC HOBS HEAT THE COOKING VESSEL USING ELECTRICAL RESISTANCE, INDUCTION HOBS CREATE AN ELECTRO-MAGNETIC FIELD WHICH IS TURNED INTO VIBRATION AND THUS INTO HEAT. TO DO THIS, THE PAN NEEDS TO BE ABLE TO ACTIVATE THE VIBRATION WHICH MEANS THAT THE BASE HAS TO BE PARTLY MAGNETIC.

ALORS QUE LES CUISINIÈRES VITROCÉRAMIQUE TRADITIONNELLES CHAUFFENT LE RÉCIPENT AU MOYEN D'UNE RÉSISTANCE ÉLECTRIQUE, LES PLAQUES À INDUCTION CRÉENT UN CHAMP MAGNÉTIQUE QUI SE TRANSFORME EN UNE VIBRATION QUI PAR LA SUITE GÉNÈRE CHALEUR. POUR CELA, IL FAUT QUE LE RÉCIPENT SOIT À MÊME D'ACTIVER LA VIBRATION, C'EST POURQUOI CELUI-CI DOIT DISPOSER D'UNE PARTIE MAGNÉTIQUE À LA BASE.

WÄHREND DIE TRADITIONELLEN KOCHFELDER DIE KOCHTÖPFE MIT HILFE EINER ELEKTRISCHEN WÄRMEQUELLE ERHITZEN, ERZEUGEN DIE INDUKTIONSFELDER EIN ELEKTROMAGNETISCHES FELD UND ERHITZEN DURCH VIBRATION. DAFÜR IST ES NÖTIG, DASS DIE ZU ERHITZENDEN BEHÄLTER FÜR DIE VIBRATION VORBEREITET SEIN MÜSSEN, D.H. SIE MÜSSEN EINEN ZUM TEIL MAGNETISCHEN UNTERBODEN HABEN.

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE 18/10 /
COOKWARE BODY MADE OF 18/10 ST/STEEL /
LE CORPS EST EN ACIER INOXIDABLE 18/10 /
KÖRPER AUS EDELSTAHL 18/10

BASE APTA PARA INDUCCIÓN /
BASE FOR INDUCTION /
BASE POUR INDUCTION /
UNTERBODEN FÜR INDUKTION

CONTROLES DE TEMPERATURA INSTANTÁNEA /
INSTANT TEMPERATURE CONTROL /
CONTRÔLES DE TEMPÉRATURE INSTANTANÉE /
SEKUNDENSCHNELLE TEMPERATURKONTROLLE



MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES

Más seguridad: calor de placas residual, reduciendo lesiones y quemaduras /

Safer: the heat of the hob is residual, reducing injuries and burns /

Plus de sécurité : la chaleur de la plaque est résiduelle, ce qui réduit le risque de lésion et de brûlure /

Mehr Sicherheit: Die Kochfelder erzeugen nur Nachwärme, deshalb werden Verletzungen und Verbrennungen minimiert.

Más limpieza: facilidad de limpieza de las manchas porque no se pegan /

Cleaner: easier to clean up spills as food won't stick to the surface /

Plus de propreté : facilité de nettoyage des taches car les aliments n'accrochent pas /

Reinigung: Einfache Reinigung von Flecken, weil sie sich nicht festbrennen.



15078 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld

REF	Ø cm	V	HZ	W
15078	20	220-240	50	3500

Cuerpo en acero inoxidable.
Reloj temporizador (0-180 minutos).
Pantalla LED con control táctil.
Regulador de temperatura 1-10 (500-3500W).
Rango temperatura 60-240 °C.
Cuatro ventiladores de refrigeración.

St/steel housing.
Timer. LED display (0-180 minutes).
Touch control.
1-10 Power level (500-3500W).
Temperatures: 60-240 °C.
Four fans.

Corps en acier inoxydable.
Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes).
Tactile.
1-10 Niveau de puissance (500-3500W).
Températures: 60-240 °C.
Quatre ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
Timer. Timer (0-180 Minuten).
LED Display mit Touch control.
Temperaturregler 1-10 (500-3500W).
Temperaturbereich von 60-240 °C.
4 Kühlventilatoren.

**15072** Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld

REF	Ø cm	V	W
15072	25	230	3500

Cuerpo en acero inoxidable.
Mando digital de tiempo de 0-180 minutos.
Temperatura de 60-240 °C. Potencia de 500-3500 W. 2 Ventiladores.

St/Steel housing. Digital regulation of time 0-180 minutes, thermostat 60-240 °C and power 500-3500 W. 2 Fans.

Habillage en inox. Minuterie digitale de 0-180 minutes.
Température de 60-240 °C. Puissance: 500-3500 W. 2 Ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
Digitale Timersteuerung von 0-180 Minuten. Temperatur von 60-240 °C. Leistung von 500-3500 W. 2 Kühlventilatoren.

**15079** Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld

REF	Ø cm	V	Hz	W
15079	25	230	50	3500

Cuerpo en acero inoxidable.
Reloj temporizador (0-180 minutos).
Pantalla LED.
Rango temperatura 60-240 °C.
Un ventiladores de refrigeración

St/steel housing.
Timer. LED display (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 °C.
One fan.

Corps en acier inoxydable.
Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 °C.
Un ventilateur.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
Timer von 0-180 Minuten. LED Display.
Temperaturbereich von 60-240 °C.
1 Kühlventilator.

**15077** Placa inducción PEQUEÑA / SMALL Induction cooker / Plaque induction PETITE / Kleines Induktionskochfeld

REF	Ø cm	V	Hz	W
15077	20	230	50/60	2000

Cuerpo en plástico. Con panel control táctil LCD.
Reloj temporizador (0-180 minutos).
Rango temperaturas: 60-240 °C.

Plastic housing with touch control LCD panel.
Timer (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 °C.

Corps en plastic avec écran LCD tactile.
Minuteur (0-180 minutes).
Températures: 60-240 °C.

Gehäuse aus Plastik. Touch Control LCD Bildschirm.
Timer (0-180 Minuten).
Temperaturbereich von 60-240 °C.

