

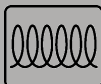
The Induction, just advantages

Induccion, justas ventajas

temps nécessaire pour porter 2 litres d'eau de 20 à 95°C

Induction • xx	4,46 min
Induccion • xx	8,18 min
Induccion • xx	9 min
Induccion • xx	9,5 min

The electrons negatively charged start moving, how faster and important the movement is. How much more energy will be transmitted to the container. The way of cooking by induction is very simple, at condition that the container is made for it: full and magnetic



Important: the apparatus accept most of the containers in enamelled steel, cast-iron or stainless steel even big pots.

Electrones con carga negativa empiezan a moverse. Mas importante es el movimiento, mas importante es la energía y la calor transmitido al contenedor. En principio, la teoría de la coccion para induccion es simple, a condicion que los materiales de el contenedor sea adecuado : macizo y magnetizable.

Importante: los aparados aceptan la mayoría de los contenedores en chapa esmaltada, hierro o inox, asi como las cacerolas



- Economical, less energy than traditional electric plate
- Security, no burning harm, cooking surface is cold, more the table is fitted with a system controlling overheating and use of empty contenants
- Power: 90% of the used energy goes straight where necessary: in the pan
- Easy maintenance dirt on the table is whiped off in a link
- Comfort: the heat is going only in the pan!!
- Precision: reacting instantetly on commands with great finesse of regulation
- Rapidity: much faster than gas 0° till 400° c in 10 seconds
- Normes: EN60335-2-36 (European norm of security for electrical appliances), IP55 Protection indicator, EN55011 and EN55014-2 (CEM)

- **Económico, consume mucho menos energía que una placa eléctrica clásica.**
- **Seguridad, ningún riesgo de quemaduras, superficie de cocción fría, de aumento, la mesa posee igualmente un sistema de control evitando el calentamiento, detectando los recipientes vacíos...**
- **Potencia, 90% de la energía utilizada será restituida donde será necesario «en las cacerolas»**
- **Facilidad de mantenimiento, las suciedades en la mesa de cocción se eliminan fácilmente.**
- **Menor calor acumulado, pues sólo el recipiente se calienta.**
- **Precisión, reacciona instantáneamente a los mandos con una gran precisión y regulación inigualable.**
- **Rapidez, mucho mas rápido que el gas (0° a 400°C en 10 segundos)**
- **Normas: EN 60335-2-36 (Normas europeas para la seguridad de los aportes eléctricos) IP55 (índices de protección), EN 55011 y EN 55014-2(CEM)**

IND-30T

1 135,⁰⁰ €**Induction cooking plate 3Kw**

- Vitroceramic surface 365x410mm
- Double induction system of 180 and 280 mm with automatic selection in function of pot or pan diameter
- Commands trough fingertopfeeling touch very sensitive. Feels the presence of users finger, power preselection
- Power regulation from 50 till 3600 watt
- Washable filter standard included
- Chassis in stainless steel vitroceramic glass 5mm thickness

Placa de coccion a induccion 3 kW

- **Superficie vitroceramica 365x410 mm**
- **Doble inductor de 180 y 280 mm con seleccion automatica en funcion del diametro del recipiente.**
- **Mandos con tecla a tacto "inalterable" sensitivas, detecta la presencia del dedo del utilizador preseleccion de la fuerza**
- **Regolacion de la fuerza desde 50 hasta 3600 Watt**
- **Filtro lavable, entrega de serie**
- **Realizacion del bastidor en acero inox, vidrio vitroceramica de 5mm de espesor**

mm	kW / kcal-h	V	kg	m ³
365x500xh75	3	230/1	7	0,06

IND-36T

1 573,⁰⁰ €**Version** : 3,6 kW**Versie** : 3,6 kW

WOKI-36T

1 866,⁸⁰ €**Induction cooking plate 3,6Kw**

- Vitroceramic surface 350x405mm
- Induction of 280mm
- Mecanical commands
- Power regulation from 50 till 3600 watt
- Standard included washable filter
- Chassis in stainless steel, vitroceramicglass 5mm thick

Placa de cocción "Wok" de inducción 3,6 Kw

- **Superficie vitro cerámica 350x405 mm**
- **Inductor de 280 mm**
- **Mando mecánico**
- **Regulación de la fuerza desde 50 hasta 3600 Watt**
- **Filtro lavable, entrega de serie**
- **Realización del chasis de acero inox, vidrio vitro cerámica de 5 mm de espesor**

mm	kW / kcal-h	V	kg	m ³
365x500xh170	3,6	230/1	9	0,09

PSW/X

111,⁸⁰ €**Special stove for induction****Sartan special para wok induccion**