



Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Electric Induction Wok - 400 mm

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391353 (E9INEDW00P)

WOK inducción eléctrico HP
(5kw)

Descripción

Artículo No. _____

Wok de cristal cerámico de alta resistencia con inductor de 5kW con dispositivo de seguridad de sobrecalentamiento. La inducción maximiza la transferencia de calor al alimento y reduce el consumo de energía en modo stand-by. Sistema de detección de sartenes: el inductor se activa sólo cuando una sartén compatible se coloca en el bol. Paneles laterales y trasero en acero inoxidable AISI 301 con acabado Scotch Brite. Encimera extra resistente de 2 mm de acero inoxidable AISI 304. La unión a otros módulos evita que la suciedad se filtre gracias al acabado en ángulo recto de sus bordes laterales.

Características técnicas

- Bowl del Wok de cristal cerámico de gran resistencia.
- Inductor dotado de 5kW con dispositivo de seguridad por sobrecalentamiento.
- Emisión de calor reducida al ambiente de trabajo.
- Sistema de detección de sartentes - el inductor se enciende sólo cuando una sartén wok apta para inducción se sitúa sobre el bowl.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Diámetros de las ollas a utilizar: mínimo 12 cm, máximo 28 cm para obtener la máxima eficiencia de calentamiento.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Panel lateral y trasero en acero inoxidable AISI 304.
- Accesibilidad a todos los componentes funcionales desde el frontal del aparato.
- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.

Sostenibilidad



- Sistema de calentamiento de inducción de alta eficiencia (hasta un 90%) que maximiza el calor transferido al alimento y reduce el consumo energético en modo stand-by.
- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).

accesorios opcionales

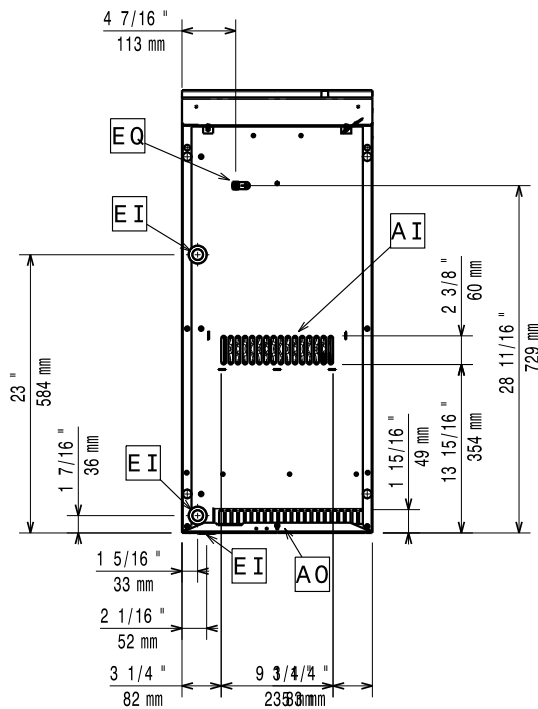
- | | |
|---|-------------------------------------|
| • Kit de sellado de juntas | PNC 206086 ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 800 mm | PNC 206137 ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 1000 mm | PNC 206138 ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 1200 mm | PNC 206139 ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm | PNC 206140 ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm | PNC 206141 ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 400 mm | PNC 206154 ☐ |

Aprobación: _____

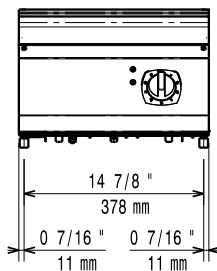


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

Alzado

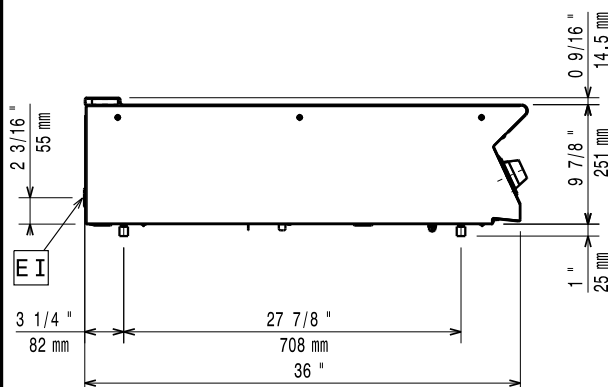


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3 ph/50/60 Hz
Predispuesto para:	380-400V 3~ 50/60Hz 5kW
Total watos	5 kW

Info

Induction compatible pots & pans must be used.

Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	930 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	30 kg
Grupo de certificación:	N9CIN
Dimensiones de las placas traseras	Ø 300
Dimensiones de la superficie de inducción (ancho):	400 mm
Dimensiones de la superficie de inducción (fondo):	930 mm