

ESTUFAS DE INDUCCIÓN PARA MOSTRADOR SERIE 4

VOLLRATH®



Nuevas estufas de inducción
**¡ES COMO COCINAR
CON GAS, SOLO
QUE MEJOR!**



“Un chef que no ha trabajado con inducción, especialmente con la nueva tecnología de inducción de Vollrath, no sabe lo que se está perdiendo. En el mundo de hoy, no se necesita gas para cocinar exactamente la misma comida.”

CHEF LOREN RUE

Chef Ejecutivo, Milwaukee Brewers – Delaware North



**COCCIÓN
ININTERRUMPIDA**

Levante e incline la sartén para adobar o saltear como si fuera con gas, debido al campo magnético expandido y al reconocimiento más rápido de la sartén.

**PRECISIÓN Y CONTROL
MEJORES QUE EL GAS**

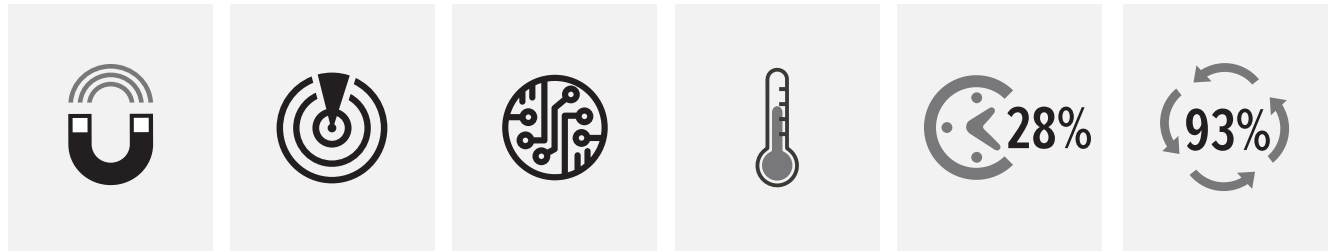
Experimente más precisión, más control y una respuesta más rápida gracias a nuestro circuito patentado y a la sonda de control de temperatura. Y programe la configuración de las recetas para lograr resultados repetibles.

**CONFIABILIDAD
REDISEÑADA**

Con más de 20 años de experiencia en inducción, nuestra nueva tecnología no tiene precedentes. Nuestras estufas ofrecen tranquilidad con mayor eficiencia, durabilidad y protección, manteniendo la cocina más fresca y al personal feliz.



Características y beneficios de la tecnología de inducción



CAMPO MAGNÉTICO EXPANDIDO

Levante, voltee y saltee sin interrumpir la cocción

TECNOLOGÍA DE DETECCIÓN DE OLLAS/FUENTES

Funciones incorporadas para eficiencia energética y seguridad

CIRCUITO PATENTADO

Proporciona calor uniforme, sin ciclos de potencia

CONTROL PRECISO DE LA TEMPERATURA

Seleccione la temperatura o el nivel de potencia exactos

HERVIDO HASTA UN 28% MÁS RÁPIDO

Hierve más rápido que las estufas a gas

HASTA UN 93% DE EFICIENCIA ENERGÉTICA

El calor se transmite a la olla/fuente, no a la cocina

Características y beneficios del producto

SUPERFICIE DE COCCIÓN SUPERIOR DE VIDRIO

Fácil de limpiar

TEMPORIZADOR CON ALARMA SONORA

Mantiene la actividad en una cocina ocupada

PANEL DE CONTROL CON PANTALLA TÁCTIL

Fácil de usar

PERILLA DE CONTROL

Rápida y precisa

SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA

Rápida y precisa, ayuda a prevenir los reboses

CAJA DE ACERO INOXIDABLE

Elegante y resistente a la corrosión





Estufa de inducción de media potencia

CON PERILLA DE CONTROL

- 1800 W, 120 V (también disponible en 1440 W, recomendada para Canadá)
- Temperatura de 80°F-450°F o 27°C-232°C o nivel de potencia de 1-100
- Perilla de control
- Úsela para preparar omeletas, saltear, tostar, calentar y conservar

Estufa de inducción de media potencia

CON CONTROL DESLIZANTE, SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA Y PROGRAMABILIDAD

- 1800 W, 120 V (también disponible en 1440 W, recomendada para Canadá)
- Temperatura de 80°F-450°F o 27°C-232°C o nivel de potencia de 1-100
- Control deslizante de la pantalla táctil
- Cuatro programas personalizables
- La sonda de control de temperatura incluida brinda precisión de temperatura adicional
- Úsela para preparar omeletas, saltear, tostar, derretir chocolate, salsas, escalfar; y aplicaciones de calentamiento y conservación



Estufa de inducción de alta potencia

CON PERILLA DE CONTROL, SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA Y PROGRAMABILIDAD

- Disponible en tres vatiajes: 2600, 3000 y 3800 W
- Temperatura de 80°F-450°F o 27°C-232°C o nivel de potencia de 1-100
- Perilla de control
- Cuatro programas personalizables
- La sonda de control de temperatura incluida brinda precisión de temperatura adicional
- Úsela para hervir, cocer a fuego lento salsas, caldos y freír por inmersión



Armonícela con nuestras BATERÍAS DE COCINA APTAS PARA INDUCCIÓN



Batería de cocina Tribute®

- Acero inoxidable de tres capas completo
- Acabado satinado
- Opciones de mango TriVent™

Batería de cocina Centurion®

- Acero inoxidable con fondo revestido
- Acabado satinado con borde pulido
- Mangos Stay Cool®

Batería de cocina Intrigue®

- Acero inoxidable con fondo revestido
- Acabado brillante por dentro y por fuera
- Diseño de mango ergonómico

Para ver la selección de baterías de cocina, visite vollrath.com/cookware

Elija la estufa de inducción para satisfacer sus necesidades

NÚMERO DE ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	VOLTAJE*	KW	ENCHUFE	VATIAJE	EFICIENCIA	SONDA DE TEMP.	PROGRAMAS Y USB PERSONALIZABLE
MPI4-1800	Estufa de inducción de media potencia	120 V	1,8	5-15P	1800 W	90%		
MPI4-1440	Estufa de inducción de media potencia	120 V	1,4	5-15P	1440 W	90%		
MPI4-1800S	Estufa de inducción de media potencia con control deslizante y sonda de control de temperatura	120 V	1,8	5-15P	1800 W	90%	✓	✓
MPI4-1440S	Estufa de inducción de media potencia con control deslizante y sonda de control de temperatura	120 V	1,4	5-15P	1440 W	90%	✓	✓
HPI4-2600 [†]	Estufa de inducción de alta potencia con perilla de control y sonda de control de temperatura	208-240 V	2,6	6-20P	2600 W	93%	✓	✓
HPI4-3000 [†]	Estufa de inducción de alta potencia con perilla de control y sonda de control de temperatura	208-240 V	3,0	6-20P	3000 W	93%	✓	✓
HPI4-3800 [†]	Estufa de inducción de alta potencia con perilla de control y sonda de control de temperatura	208-240 V	3,8	6-20P	3800 W	93%	✓	✓

* Se ofrecen modelos Schuko, del Reino Unido y chinos – visite vollrath.com/induction.

[†] 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.

[‡] 5 ct. gal. de agua, ambiente de prueba controlado, los resultados pueden variar.

§ Los valores son aproximados ya que la eficacia del gas puede variar. Basado en pruebas de rendimiento en un ambiente controlado.



¡Cocine, saltee, tueste y cocine a fuego lento a la perfección!

VOLLRATH®

USO O APLICACIÓN PREVISTOS	DIÁMETRO INFERIOR MÁX. DE LA OLLA/FUENTE	TIEMPO PARA HERVIR ¹ COMPARADO CON LA COMPETENCIA	BTU EQUIVALENTES APROXIMADOS ²
Para saltear, tostar, calentar y conservar, cocción a la vista del cliente (FOH).	12" (30,5 cm)	<ul style="list-style-type: none"> • 20% más rápido que las placas calentadoras eléctricas • Hasta un 13% más rápido que las estufas de la competencia 	15,000 BTUs
Para saltear, tostar, calentar y conservar, cocción a la vista del cliente (FOH).	12" (30,5 cm)	<ul style="list-style-type: none"> • 16% más rápido que las placas calentadoras eléctricas • Hasta un 10% más rápido que las estufas de la competencia 	12,000 BTUs
Para preparar salsas, derretir chocolate, saltear, tostar, escalfar, calentar y conservar.	12" (30,5 cm)	<ul style="list-style-type: none"> • 20% más rápido que las placas calentadoras eléctricas • Hasta un 13% más rápido que las estufas de la competencia 	15,000 BTUs
Para preparar salsas, derretir chocolate, saltear, tostar, escalfar, calentar y conservar.	12" (30,5 cm)	<ul style="list-style-type: none"> • 16% más rápido que las placas calentadoras eléctricas • Hasta un 10% más rápido que las estufas de la competencia 	12,000 BTUs
RÁPIDA — Para hervir, cocer a fuego lento salsas, caldos y freír por inmersión. Cualquier aplicación en la cocina (BOH).	14" (35,6 cm)	<ul style="list-style-type: none"> • 19% más rápido que las estufas a gas • Hasta un 13% más rápido que las estufas de la competencia 	21,000 BTUs
MÁS RÁPIDA — Para hervir, cocer a fuego lento salsas, caldos y freír por inmersión. Cualquier aplicación en la cocina (BOH).	14" (35,6 cm)	<ul style="list-style-type: none"> • 22% más rápido que las estufas a gas • Hasta un 15% más rápido que las estufas de la competencia 	25,000 BTUs
LA MÁS RÁPIDA — Para hervir, cocer a fuego lento salsas, caldos y freír por inmersión. Cualquier aplicación en la cocina (BOH).	14" (35,6 cm)	<ul style="list-style-type: none"> • 28% más rápido que las estufas a gas • Hasta un 19% más rápido que las estufas de la competencia 	33,000 BTUs



Vollrath.com/4SeriesInduction

Visítenos en línea para obtener más información sobre nuestras ofertas en productos de inducción. Mire videos demostrativos y descargue el folleto ampliado de Vollrath.

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201.

Tel. principal: 920-457-4851
Fax: 800-752-5620 o
920-459-6573

Servicio al cliente: 800-628-0830
Crédito: 920-459-5387
Servicio al cliente en Canadá: 800-695-8560
Servicios de asistencia técnica: 800-628-0832

Vollrath.com