

5 LAT
GWARANCJI



**Safe
energy,
time &
money**

SINCE 1957

EK  STROM



Patelnia indukcyjna EKO STROM

000.PE-02i



EK  **STROM**

Konstrukcja oparta o podzespoły



- Pola pracują niezależnie lub można je zintegrować
- Niskie zużycie energii
- Szybki czas nagrzewania

Dlaczego patelnia indukcyjna

EK  STROM

Agregat indukcyjny
w dnie misy patelni

Niezależne grzanie
2 strefowe



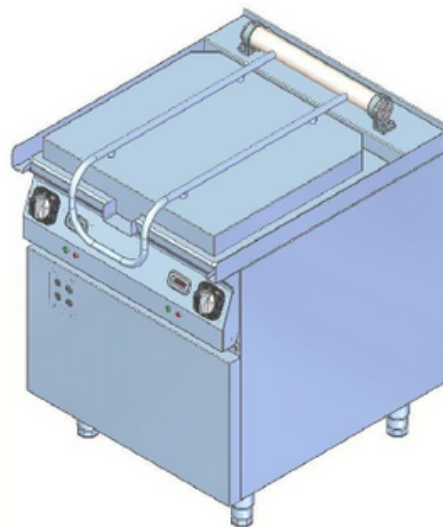
Elektroniczny
wskaźnik mocy

Automatyczny
wychył misy



Dane techniczne:

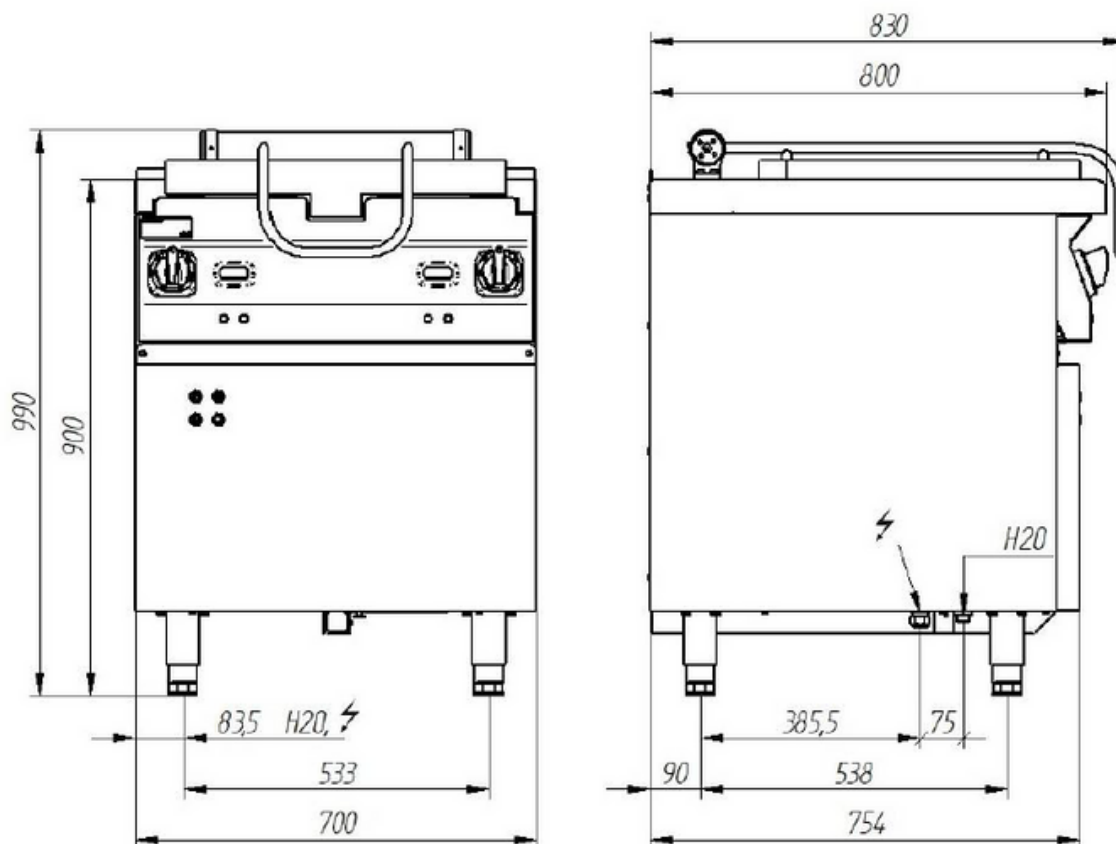
Model:	000.PE-02i	700x800x900 [mm]
Moc		10 kW
Pojemność misy		50 dm ³
Powierzchnia robocza		0,2 m ²
Wymiary misy		580x485x200 mm
Zakres temperatur		80 - 250°C
Ilość stref grzania		2
Napięcie znamionowe, rodzaj prądu:		400V 3N~
Bateria wodna		TAK
Przyłącze wody		1/2"
Automatyczne ponoszenie misy		TAK



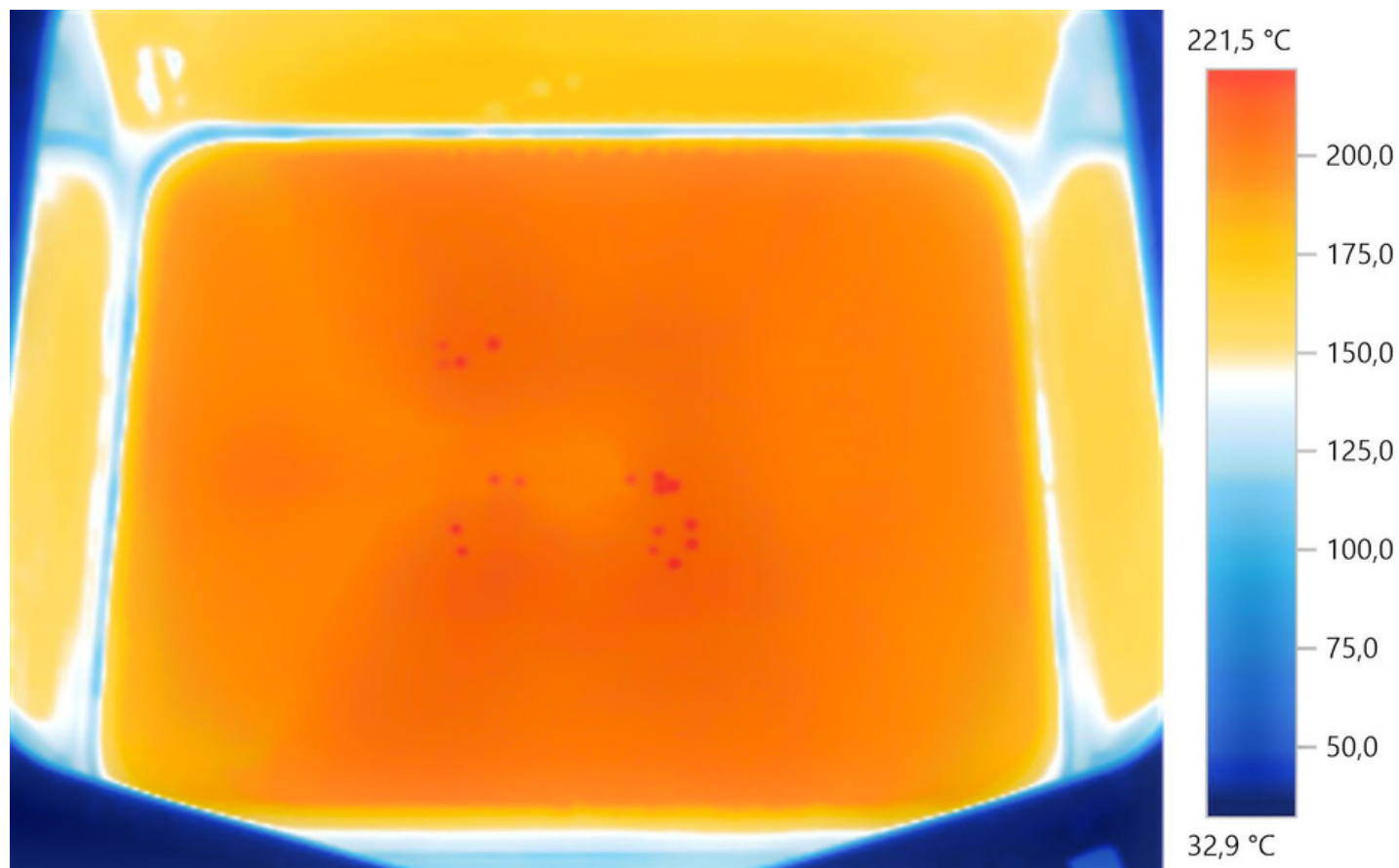
Opis:

Patelnia indukcyjna wykonana jest z wysokogatunkowych stali nierdzewnych. Trójwarstwowe dno misy z rdzeniem aluminiowym zapewnia równomierny rozkład temperatur. Misa tłoczona z promieniami wewnątrz. Automatyczny przechył misy. Wylewka doprowadzająca wodę do misy wyrobu za pomocą elektrozaworu.

000.PE-02i



Równomierny rozkład temperatur zmierzony kamerą termowizyjną przy nastawie temperatury 220°C



PRZEWAGI

Wyższa niezawodność:

Ze względu na brak części mechanicznych podatnych na zużycie, silniki indukcyjne są bardziej niezawodne i mają dłuższą żywotność. Są mniej podatne na awarie w porównaniu do innych typów silników.

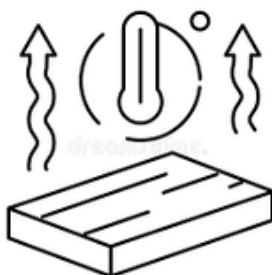
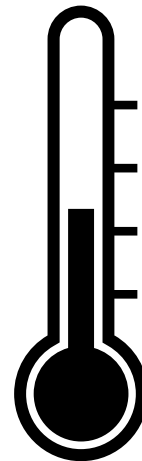


Wydajność:

Silniki indukcyjne są bardziej wydajne niż niektóre inne rodzaje silników elektrycznych, zwłaszcza przy wysokich obrotach. Mają mniejsze straty energii w wyniku tarcia i zużycia, co prowadzi do niższych kosztów eksploatacji.

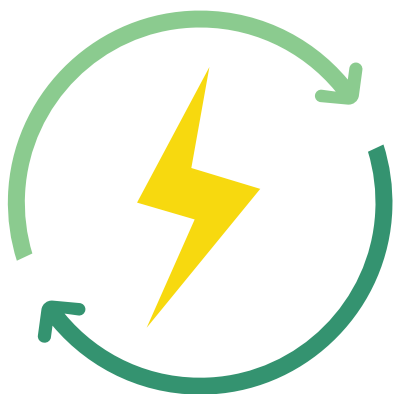
Precyzyjna kontrola temperatury:

Patelnie indukcyjne pozwalają na bardzo precyzyjną kontrolę temperatury. Operator może szybko dostosować moc grzewczą, co jest niezwykle przydatne przy gotowaniu potraw, które wymagają precyzyjnej regulacji ciepła.



Mniejsze rozpraszanie ciepła:

Patelnie indukcyjne ograniczają rozpraszanie ciepła w otoczeniu, co może być ważne w kuchniach komercyjnych, gdzie temperatura i komfort personelu są kluczowe.

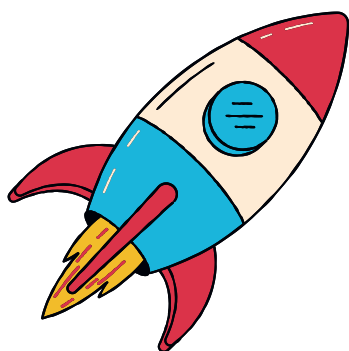


Efektywność energetyczna:

Patelnie indukcyjne są znacznie bardziej efektywne energetycznie niż patelnie elektryczne z grzałkami. Nie generują one strat energii w postaci ciepła rozpraszającego się w otoczeniu, co prowadzi do niższego zużycia energii.

Bezpieczeństwo:

Patelnie indukcyjne są bezpieczniejsze w użytku niż patelnie elektryczne z grzałkami. Nie nagrzewają się same, a jedynie dno naczynia jest podgrzewane, co zmniejsza ryzyko oparzeń



Duża moc rozruchowa:

Silniki indukcyjne mają zdolność do generowania dużych momentów obrotowych podczas rozruchu, co powoduje oszczędność czasu.

Szybsze podgrzewanie:

Patelnie indukcyjne działają znacznie szybciej niż patelnie elektryczne z grzałkami. Wytwarzają one ciepło bezpośrednio w dnie patelni poprzez indukcję elektromagnetyczną, co pozwala na natychmiastowe podgrzewanie oleju i szybkie osiągnięcie żądanej temperatury.



5 lat gwarancji obejmuje 3 lata gwarancji producenta + 2 lata gwarancji po odpłatnym przeglądzie serwisowym

