



COCINAS DE INDUCCIÓN EMPOTRABLES SERIE 5

Serie Viking 5 – VICU

POTENCIA DE COCCIÓN DE TIPO COMERCIAL

§ *Elementos de inducción MagneQuick™* convertir la electricidad en magnética campo, que reacciona con el hierro en los utensilios de cocina y transforma instantáneamente la sartén en la fuente de calor

§ Luego, el calor se transfiere rápida y eficientemente a la comida, eliminando la pérdida de transferencia de calor en la cocina y haciendo que la cocción por inducción *más del 90% de eficiencia*—la forma más eficiente de energía de la superficie de cocción

§ Los elementos de inducción se calientan más rápido que los quemadores de gas o eléctricos, **ahorrando tiempo y energía**

§ Los elementos de inducción responden instantáneamente a los ajustes de temperatura, por lo que cuando se baja el calor, los resultados se verán de inmediato, al igual que con un quemador de gas

§ Dado que el calor lo genera el propio utensilio de cocina, la placa de cocina la superficie permanece más fresca y menos propensa a que se cocine en los derrames, mucho más fácil de limpiar que las estufas eléctricas tradicionales

§ *Grandes elementos de inducción de 9"* cada uno proporciona hasta *3700 vatios* de potencia y proporciona la clasificación de elementos combinados más alta de la industria

§ 30" An. el modelo tiene 4 inducción grande de 9" – 3,700 watts/2,300 watts elementos

§ 36" W. el modelo tiene 6 inducción grande de 9" – 3,700 watts/2,300 watts elementos

§ *Sistema de gestión de energía* proporciona un impulso de potencia superior en todos los elementos para una ebullición más rápida

§ El ajuste a fuego lento es perfecto para derretir suavemente o mantener los alimentos cocidos. **cálido**

FUNCIONAMIENTO FÁCIL Y SEGURO

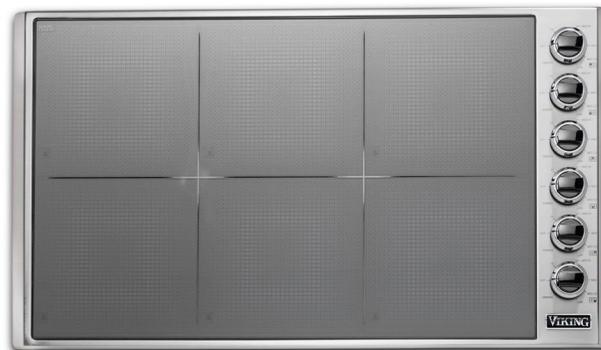
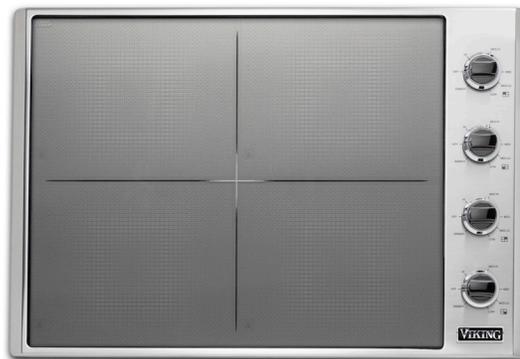
§ **EXCLUSIVO** *Luces LED CoolLit™* en el característico azul vikingo iluminado zonas de cocción mientras están en uso

§ **NUEVO** Perillas BlackChrome™

§ Perillas de metal a prueba de niños que se presionan para girar para un uso seguro

§ Las luces de elementos indican superficies calientes y elementos activos

§ El sensor apaga el elemento si no se detecta el utensilio de cocina dentro de los 60 segundos



FÁCIL MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

§ **EXCLUSIVO** *Superficie de cerámica TransMetallic™* es duradero, desgaste resistente y fácil de limpiar

§ Los gráficos duraderos grabados con láser soportan los rigores de los limpiezas

§ Perillas extraíbles para una limpieza rápida y sencilla

NÚMEROS DE MODELO

§ VICU53014BST – 30" A. Estufa de inducción; cuatro quemadores

§ VICU53616BST – 36" A. Estufa de inducción; seis quemadores

ACCESORIOS

§ Disponible en acero inoxidable/
Vidrio transmetálico (ST)

GARANTÍA

§ 2 años completo - producto completo

§ 90 días completos: piezas cosméticas como vidrio, artículos pintados y artículos decorativos

§ 5 años limitada - elemento de inducción componentes

