

Индукционные воки, сковороды серии Libero Electrolux Professional

Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Индукционный вок

Экзотические или традиционные блюда во фритюре или на пару — в мгновение ока!

Хорошо разогрейте сковороду для вока и приготовьте изысканные азиатские блюда, а также пасту, супы, ризотто, блюда из яиц и многое другое.



- Гладкая панель управления абсолютно герметична и устойчива к воздействию воды.
- Округлые края, водонепроницаемая конструкция и гладкие поверхности предельно просты в уходе и обслуживании.
- Четыре регулируемые по высоте ножки обеспечивают устойчивость аппарата.
- В качестве опции предлагается сковорода-вок из нержавеющей стали для индукционного нагрева (Ø 350 мм).

- **Максимальную экономию энергозатрат** обеспечивает встроенный датчик посуды — индуктор включается только при наличии сковороды на плите.
- **Низкая тепловая эмиссия** создает комфортные рабочие условия: нагревается только посуда.
- Ударопрочная полусферическая поверхность вока (Ø 310 мм) из стеклокерамики **удобна в уходе и обслуживании.**
- Панель управления снабжена цифровым дисплеем на 12 уровней мощности. Выбор желаемого уровня мощности осуществляется нажатием кнопок «вверх» или «вниз».
- На панели управления также предусмотрены **три кнопки моментального выбора мощности** — уровни 6, 10 и 12.
- Надежная конструкция из нержавеющей стали **не подвержена коррозии.**



СКОРОСТЬ

Секрет индукции прост: вся мощность нагрева передается непосредственно на посуду. Молекулы железа под воздействием электромагнитного поля, созданного индукторами, ускоряются и вырабатывают тепло. **При этом тепловая эмиссия во внешнюю среду отсутствует.**

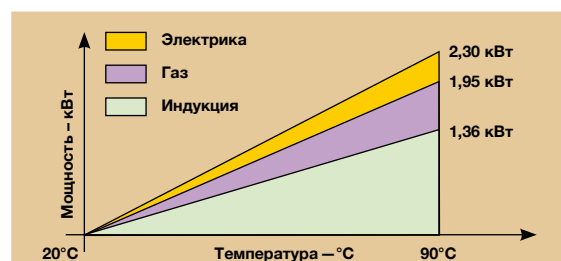
БЕЗОПАСНОСТЬ

Нет ни открытого пламени, ни опасно горячих поверхностей.

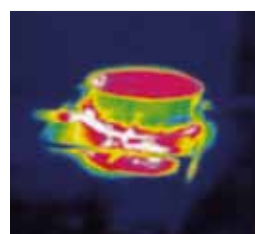
Поверхность индукционной плиты получает опосредованное тепло только от разогретой посуды. Становясь даже во время продолжительной работы умеренно горячей, поверхность индукционных аппаратов не несет в себе риска ожогов для персонала кухни.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

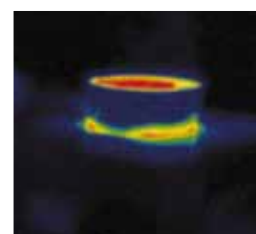
90% всей потребляемой энергии передается непосредственно на посуду. Если посуды на плите нет, электроэнергия не расходуется.



Затраты, необходимые для нагрева 12 литров воды с 20° до 90° C.



Тепловая эмиссия при нагреве на газовой плите (эффективность 57%)



Тепловая эмиссия при нагреве на индукционной плите (эффективность 90%)

Производительность в час

Тип продукта	Порций в час	Примечания
Азиатские блинчики с начинкой «спринг-роллы»	90	в горячем масле
Королевские креветки во фритюре «темпура»	30	в горячем масле
Овощи	50	свежие ингредиенты
Обжаренный рис	15	предварительно отваренные ингредиенты
Любые продукты для приготовления на воке с постоянным перемешиванием во время обжаривания	60	предварительно отваренные ингредиенты

** производительность зависит от типа продукта и выбранной мощности

Модель	Размеры, мм (Ш x Г x В)	Мощность	Электропитание	Уровень мощности
Индукционный вок (1 зона) 601655	325 x 400 x 180	3,2 кВт	230 В 50–60 Гц 1 N	1–12



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93