

Hoy **cocinamos**  
**diferente**

**+** rápido,  
seguro y  
eficiente

**USAMOS INDUCCIÓN**

Le traemos diferentes  
soluciones en  
tecnología de  
inducción para  
**su negocio**



## **+** **CONDICIONES**

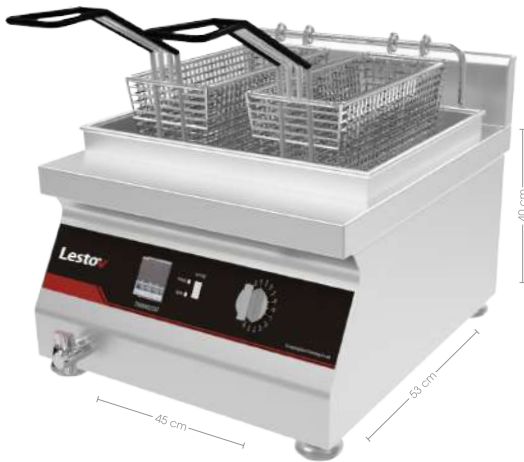
Los equipos de Inducción **se pueden adquirir al contado, tarjeta de crédito o financiadas** con rebajo en la factura por servicios eléctricos.

El financiamiento de los equipos de Inducción **depende de un análisis**

**previo en el punto de venta.** Para el financiamiento a crédito aplica una tasa de interés según plazo seleccionado.

Aplica para todos los equipos de inducción comercial.

# + OFERTA COMERCIAL



Modelo **QX-TZL-B135**  
Tamaño **40x53x45 cm**  
Peso **21 kg**  
Canastas 2 **31x16.5x14 cm**

## Freidor de inducción € 497.500

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Base ajustable para evitar rayar la superficie.
- 8 configuraciones de potencia.
- Pantalla Led con protección IPX3.
- Tubo de purga que facilita la limpieza.
- Sensor detector de temperaturas excesivas.
- Termostato Omron de alta fidelidad.
- Contenedor de aceite para 13.3 litros.
- Equipo no incluye enchufe.

Conexión 240V./60 Hz

Watts 3500 (Max) Smabo

Watts 5000 (Max) Lestov



Modelo **QX-TPL-B135**  
Tamaño **40x53x55 cm**  
Peso **40 kg**  
Zona de cocción **38x28 cm**

## Plancha de inducción € 655.000

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Base ajustable para evitar rayar la superficie.
- 8 configuraciones de potencia.
- Pantalla Led con protección IPX3.
- Bandeja de desechos que facilita la limpieza.
- Sensor detector de temperaturas excesivas.
- Termostato Omron de alta fidelidad.
- Contenedor de desechos extraíble.
- Equipo no incluye enchufe.

Conexión 240V./60 Hz

Watts 3500 (Max) Smabo

Watts 5000 (Max) Lestov



Modelo **QX-TPRB135**  
Tamaño **18x52x80 cm**  
Peso **20 kg**  
Diámetro del disco **33 cm**

## Plantilla sobremesa 2 discos de inducción € 419.500

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Base soporte antideslizante para evitar rayar la superficie.
- 8 configuraciones de potencia que permiten cocinar alimentos en cualquier utensilio que sea compatible con inducción.
- Sensor detector de temperaturas excesivas.
- Sensor detector de ollas compatibles.
- Soporte hasta 80 kg de peso por zona.
- Cada zona cuenta con un cable eléctrico independiente.
- Equipo no incluye enchufe.

Conexión 240V./60 Hz

Watts 3500 (Max en cada disco)



## + INFORMACIÓN

La inducción elimina las temperaturas residuales de otras tecnologías tradicionales, **disminuye el tiempo de cocción** y cuenta con una emisión de carbono muy baja, al usar electricidad renovable de la matriz nacional. **Los equipos de inducción son de fácil instalación, seguros y su limpieza es sencilla.**

El mercado local brinda una oferta variada de marcas y presentaciones de electrodomésticos que utilizan tecnología de inducción; Grupo ICE trabaja para que, en un corto plazo, **más consumidores industriales conozcan y experimenten las ventajas de la inducción para preparar alimentos.**

## + PREGUNTAS FRECUENTES

### **1. ¿Cuáles son los equipos de inducción comercial?**

Existe una gran variedad de equipos de inducción, desde plantillas, planchas, freidoras, Wok, cocinas completas y mucho más.

### **2. ¿Qué se puede hacer con los equipos de inducción comercial?**

Con los equipos de inducción se puede cocinar todo lo que normalmente se hace con otro tipo de equipos, como los de gas y eléctricos convencionales, desde los platillos más comunes hasta los más complejos de preparar

### **3. ¿Qué requerimiento eléctrico ocupa un equipo de inducción comercial?**

El requerimiento eléctrico es una conexión de 240 V, con una protección o disyuntor en amperios de 30 A o 40 A, dependiendo lo indicado por el equipo.

### **4. ¿Son más eficientes los equipos de inducción comercial que los convencionales equipos eléctricos?**

Si, los equipos de inducción comercial tienen eficiencias superiores al 90 %, respecto al gas que no supera 50 % y de los equipos convencionales eléctricos de 60 %.

### **5. ¿Es más económico la inducción comercial que usar gas GLP?**

Si, debido a su alta eficiencia, el gasto monetario por utilizar equipos de inducción comercial es mucho menor que el gasto correspondiente al utilizar equipos que funcionan con gas GLP.

### **6. ¿Cuáles son los beneficios de utilizar equipos de inducción comercial?**

Entre los beneficios más importantes podemos mencionar, la economía, bajo mantenimiento, rapidez, fácil de limpiar, seguridad, no producen calor

residual y no emiten gases dañinos para el ser humano.

### **7. ¿Cuánto tiempo tienen de garantía los equipos de inducción comercial?**

Los equipos de inducción comercial cuentan con garantía de 1 año por daños de fábrica, posterior al vencimiento de la garantía los equipos se revisan sin costo y se cotiza su reparación.

### **8. ¿Cuentan con repuestos y taller de servicio?**

Si, se cuenta con repuestos para todos los equipos y taller de servicio especializado con más de 20 años de experiencia.

### **9. ¿Los equipos comerciales de inducción funcionan con electricidad?**

Si, la mayoría de los equipos comerciales funcionan con 240 V, 60 Hz.

### **10. ¿Estos equipos son difíciles de mantener?**

No, al no tener resistencias ni usar gas, sus partes internas son muy duraderas y el mantenimiento es mucho menor comparado con otros equipos eléctricos o de gas.

### **11. ¿En caso de requerir atención, donde puedo realizarlo?**

En caso de requerir atención, puede contactar al distribuir por los siguientes medios: teléfono 8907 2323 (Whatsapp) y correo electrónico [servicioalcliente@navarcr.com](mailto:servicioalcliente@navarcr.com), haciendo el trámite más ágil.

## **PLANTILLA DE INDUCCIÓN**

### **1. ¿Qué peso soportan los calentadores?**

Las plantillas de inducción comercial soportan hasta 45 kg por calentador.

### **2. ¿Existen plantillas de inducción de más calentadores?**

Si, actualmente hay plantillas de inducción comercial de uno, dos calentadores, incluso existen de cuatro calentadores contra pedido especial.

## **FREIDORA DE INDUCCIÓN**

### **1. ¿A qué voltaje funcionan y qué requisito eléctrico necesita para su conexión?**

Las freidoras de inducción funcionan con una conexión de 240 V. y una protección o disyuntor en amperios de 30 A o 40 A, dependiendo lo indicado por el equipo.

## **2. ¿Cuál es la capacidad del tanque de aceite?**

Actualmente contamos con capacidades de 13,3 litros de aceite en la versión de sobre mesa y contra pedido especial contamos con freidor de inducción con una capacidad de 27 litros de aceite en la versión completa.

## **3. ¿Las freidoras de inducción comercial funcionan en grados Fahrenheit o grados Celsius?**

Las freidoras de inducción comercial vienen en grados Celsius, sin embargo, se pueden reconfigurar en grados Fahrenheit.

## **4. ¿Qué ventajas tienen las freidoras de inducción?**

Entre las ventajas más importantes podemos mencionar, la economía, bajo mantenimiento, rapidez, fácil de limpiar, seguridad, no producen calor residual y no emiten gases dañinos para el ser humano.

# PLANCHA DE INDUCCIÓN

## **1. ¿A qué voltaje funcionan y qué requisito eléctrico necesita para su conexión?**

Las freidoras de inducción funcionan con una conexión de 240 V. y una protección o disyuntor en amperios de 30 A o 40 A, dependiendo lo indicado por el equipo.

## **2. ¿Cuál es el área de trabajo de la plancha?**

La plancha de inducción comercial cuenta con un área de 38 cm por 28 cm en la versión de sobremesa y contra pedido especial la freidora de versión completa con un área de 62 cm por 49 cm.

## **3. ¿Las planchas de inducción comercial funcionan en grados Fahrenheit o grados Celsius?**

Las planchas de inducción comercial vienen en grados Celsius, sin embargo, se pueden reconfigurar en grados Fahrenheit.

## **4. ¿Qué ventajas tienen las planchas de inducción?**

Entre los beneficios más importantes podemos mencionar, la economía, bajo mantenimiento, rapidez, fácil de limpiar, seguridad, no producen calor residual y no emiten gases dañinos para el ser humano.

