

El ingrediente que falta en su cocina

Queremos apoyarlo en la optimización de su negocio.

Conozca los beneficios de utilizar la tecnología de inducción y evolucione su forma de cocinar.



Es segura
+ eficiente
+ rápida



+ 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



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.

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

Conexión **240V./60 Hz**

Watts **3500 (Max)** Smabo

Watts **5000 (Max)** Lestov



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.

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

Conexión **240V./60 Hz**

Watts **3500 (Max)** Smabo

Watts **5000 (Max)** Lestov



Plantilla 2 calentadores 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.

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

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, 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.

