

Chile 

 **COMIND**
INDUSTRIES

 E·G·O



Hotplates

comind.cl

 ZERO
EMISSION



Visión General

Los platos calefactores son un producto popular en la cocina domestica e industrial, de alta calidad y fiabilidad, de eficacia comprobada , lo que les permite resistir usos intensivos. Son fabricadas en diferentes formas y tamaños, cuadradas, redondas, o rectangulares.

Beneficios:

- Durables y rentables
- Fácil instalación
- Resistentes en aplicaciones exigentes
- Excelente transferencia de calor uniforme





Platos de Cocina Comerciales

Características

Las resistencias de calor aseguran una transferencia de calentamiento uniforme, lo que las hace altamente eficientes. Su potencia puede ser controlada mediante un interruptor de contacto múltiple, las diferentes etapas de cocción se mantienen en su temperatura, ideal para cocinas de restaurantes y hoteles. Es fácil de instalar y limpiar.

Anillo antiderrames

Los platos de cocina poseen anillos de acero inoxidable para cocinas de superficie de cocción sellada, los cuales permiten controlar derrames de alimento y facilitar su limpieza.





PLATOS COMERCIALES

SARTENES ADECUADAS

Contar con una buena batería de cocina es clave para ahorrar energía. Es importante que la sartén sea ligeramente más grande que el plato de cocción. Lo ideal es que tenga una base gruesa y plana, ya que una base convexa no es recomendable. Aunque, si la base presenta una ligera curvatura cóncava, no es un inconveniente, ya que el material tiende a expandirse al calentarse, compensando esa forma.

Ahorra energía utilizando los instrumentos de cocina adecuados



Olla de buena calidad con tapa

0,1 kwh*
(fondo plano)



Olla con tapa de mala calidad

0,16 kwh*
(fondo cóncavo)



Olla de buena calidad sin tapa

0,37 kwh*
(fondo plano)



Olla de mala calidad sin tapa

0,52 kwh*
(fondo cóncavo)

* Valores calculados con placas de cocina domésticas



PLATOS COMERCIALES

CUIDADO DE LOS PLATOS

Normalmente, un paño húmedo es suficiente para limpiar los platos. Si una placa está muy sucia, se puede limpiar con un limpiador comercial. Después de limpiarla, elimine todos los residuos del agente de limpieza y encienda el plato durante un corto período de tiempo para secarlo.

Antes de usar por primera vez, los platos deben calentarse a la temperatura más alta durante cuatro minutos sin una sartén u olla. Este proceso de curado endurece el recubrimiento protector, haciéndolo lo más robusto posible. De vez en cuando, se puede aplicar un poco de aceite o pulimento después de limpiarla. Las ollas siempre deben estar secas cuando se coloquen sobre los platos calientes. No se deben colocar tapas de sartenes mojadas sobre los platos calientes.

Precauciones para evitar derrames



No utilices ollas o sartenes demasiado pequeñas



Mantenga siempre limpia la base de la sartén

MODELOS DISPONIBLES

Potencia	FORMATO	DIMENSIONES	VOLTAJE	CÓDIGO
2500W	Cuadrado	300x300	380V	PLI01500098
2000W	Circular	220mm	230V	PLI1500100
3500W	Circular	300mm	380V	PLI1500099

Sucursales en Chile



Innovating
for a
GREEN WORLD



Visítanos

Conoce nuestra Familia
de Productos y servicios



comind.cl

