

Индукционные плиты

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: pag@nt-rt.ru | сайт: <https://pujadas.nt-rt.ru/>

12.1 Induction units

Placas de inducción

Plaque induction

4-Series by VOLLRATH

93 %
Efficiency
Eficiencia
Efficacité

100
Power levels
Niveles de potencia
Niveaux de puissance

27-232 °C
Temperature levels
Niveles de temperatura
Niveaux de température

24 h
Timer
Temporizador
Minuterie

Heavy-duty usage
Uso intensivo
Intensif usage

Expanded magnetic field emulates gas to allow uninterrupted heat while lifting or tilting pan.

New smarter, faster pan detection technology delivers immediate heat when placing a pan on the surface.

Four customizable programs deliver repeatable results with the touch of a button.

El campo magnético expandido emula el gas para proporcionar un calor ininterrumpido mientras se levanta la sartén.

La nueva tecnología de detección más inteligente y rápida proporciona calor inmediato cuando se coloca la sartén sobre la superficie.

Cuatro programas personalizables ofrecen resultados repetibles con solo pulsar un botón.

Champ magnétique étendu qui imite la cuisson au gaz pour permettre une chaleur ininterrompue si la poêle est soulevée ou inclinée.

Nouvelle technologie de détection, plus intelligente et plus rapide qui apporte une chaleur immédiate lorsque la poêle est placée sur la surface.

Quatre programmes personnalisables avec des résultats répétables en appuyant sur un seul bouton.

37x37 cm vitroceramic cooking surface
Superficie de cocción vitrocerámica de 37x37 cm
Surface de cuisson vitrocéramique 37x37 cm

Improved control knob with power and temperature level adjustment
Nuevo y mejorado mando de control de temperature y potencia
Nouveau bouton de contrôle de la température et la puissance amélioré

Touch screen control panel
Panel de control con pantalla táctil
Panneau de commande à écran tactile

Sturdy stainless steel case with optimized ventilation for continuous heavy-duty usage
Robusta carcasa de acero inoxidable con ventilación optimizada para un uso intensivo continuo
Structure extérieure robuste en acier inoxydable avec ventilation optimisée pour un usage intensif continu

Temperature control probe
Sonda de control de temperatura
Sonde de contrôle de température

Probe included
Sonda incluida
Sonde incluse

HPI4 High power induction
Placa de inducción control temperatura
Plaque à induction contrôle température

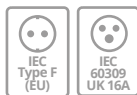


REF	Ø Màx cm	V	W	A	Hz	Box
HPI4-380002	36	230	3.800	16.5	EU	50/60 1
HPI4-380003	36	230	3.800	16	UK16A	50/60 1
HPI4-380004	36	230	3.800	16.5	CH	50/60 1
HPI4-300002	36	230	3.000	13	EU	50/60 1
HPI4-300003	36	230	3.000	13	UK	50/60 1
HPI4-300004	36	230	3.000	13	CH	50/60 1
HPI4-260002	36	230	2.600	11.3	EU	50/60 1
HPI4-260003	36	230	2.600	11.3	UK	50/60 1
HPI4-260004	36	230	2.600	11.3	CH	50/60 1

Induction units 12.1

Placas de inducción
Plaque induction

69547 Double induction plate
Placa inducción doble
Plaque à induction double



1.900W x 2



REF	Ø cm	V	W	A		Hz	
6954702	30x2	208-240	3.800	15,8	EU	50/60	1
6954703	30x2	208-240	3.800	15,8	UK16A	50/60	1

69523 Double induction plate
Placa inducción doble
Plaque à induction double



2.900W x 2



Not CE
No CE
Non CE



REF	Ø cm	V	W	A		Hz	
69523	30 x 2	208-240	5.800	24,1	NEMA	50/60	1

6958302 Induction wok range 35cm
Placa de inducción wok 35cm
Plaque à induction wok 35cm



REF	V	W	A		Hz	
6958302	208-240	3000	14.6	EU	50/60	1
6958303	208-240	3000	14.6	UK	50/60	1

Includes a 35cm carbon steel wok
100 power levels and display for precise cooking
Turbo button provides immediate heat

Incluye un wok de acero al carbono de 35cm
100 niveles de potencia y display para una cocción precisa
El botón turbo ofrece calor inmediato

Livré avec un wok en acier au carbone de 35cm
100 niveaux de puissance et écran pour une cuisson précise
Bouton turbo pour une chaleur immédiate

6958301-DI Induction Wok Range Drop-In
Accessory Kit
Kit accesorio de encastre para placa de inducción wok
Kit d'accessoires pour encastrer plaque à induction wok



REF	
6958301-DI	1

Enables the countertop induction wok range to be installed as a drop-in appliance

Includes S/Steel template and remote control box with 5' cord
Permite instalar la inducción wok de sobremesa como un equipo encastrado

Incluye una plantilla de acero inoxidable y el panel de control remoto con un cable de 150 cm

Kit permettant de transformer la plaque à induction wok à poser en un appareil encastré

Composé d'une plaque en acier inoxydable avec panneau de configuration à distance et un câble de 150 cm

12.1 Induction units

Placas de inducción
Plaque induction

mirage® by VOLLRATH
INDUCTION

BUFFET COOKING STATION

ESTACIÓN DE COCCIÓN BUFFET
APPAREIL DE CUISINE BUFFET

90 %
Efficiency
Eficiencia
Efficacité

100
Power levels
Niveles de potencia
Niveaux de puissance

60-210 °C
Temperature levels
Niveles de temperatura
Niveaux de température

1-180 min
Timer
Temporizador
Minuterie

Medium-duty usage
Uso semi-intensivo
Semi-intensif usage

28x28 cm vitroceramic glass cooking surface
Superficie de cocción vitrocerámica de 28x28 cm
Surface de cuisson vitrocéramique de 28x28 cm

Soft-touch control panel
Panel de control táctil
Panneau de commande tactile

Compact and easy to transport. Ideal for warming stations or commercial sautés.
Compacta y fácil de transportar. Ideal para calentar y saltear.

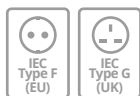
Compacte et facile à transporter. Idéale pour chauffer et sauter.

Sleek design is ideal to use at front of the house and catering
Diseño atractivo para uso en buffet y cáterings
Design attrayant pour usage en buffets et en restauration

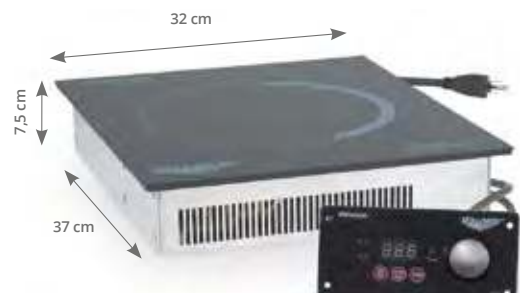
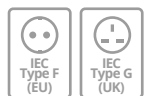
Control knob with power and temperature level adjustment
Mando de selección de temperatura y potencia
Cadran de réglage de température et de puissance



59650 Induction cooker
Placa inducción
Plaque induction



59601 Drop in induction cooker
Placa inducción encastrable
Plaque induction encastrable



REF	Ø Mm cm	V	W	A	Plug	Hz	Box
59650	28	230	1.800	7,8	EU	50/60	1
59651	28	230	1.800	7,8	UK	50/60	1

REF	Ø Mm cm	V	W	A	Plug	Hz	Box
59601	30	230	1.800	7,8	EU	50/60	1
59602	30	230	1.800	7,8	UK	50/60	1

Induction units 12.1

Placas de inducción
Plaque induction

mirage® by **VOLLRATH**
INDUCTION



BUFFET MAINTENANCE STATION

ESTACIÓN MANTENEDORA DE BUFFET

APPAREIL DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE DE BUFFET

Low wattage to keep food warm during serving.

Mantener la comida caliente durante el servicio.

Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.

With less than 400W, it is the most efficient and eco-friendly system on the market.

Con menos de 400W son el sistema más eficiente y eco-friendly del mercado.

Avec moins de 400 W c'est le système le plus efficace et eco-friendly du marché.

Tempered, black glass top.

Parte superior de cristal templado negro.

Plateau en verre noir trempé.

Touch control, 4 power settings.

LED indicator lights on control panel & glass.

Con 4 ajustes de potencia.

Indicadores luminosos LED en el panel de control.

Contrôle tactile, 4 réglages de puissance.

Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.

Connect up to 3 units together with interconnect cords.

Conecte hasta 3 placas a la vez.

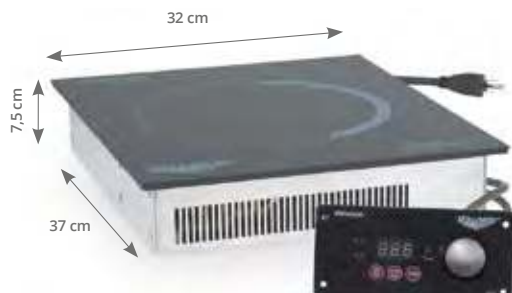
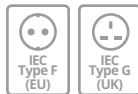
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.



59641 Drop in induction cooker

Placa inducción encastrable

Plaque induction encastrable



REF	Ø Max cm	V	W	A	⏻	Hz	📦
59641	36	230	650	2,8	EU	50/60	1
59642	36	230	650	2,8	UK	50/60	1

595027502 Buffet induction warmer

Placa inducción mantenedora de temp.

Plaque induction de maintien temp.



REF	WxDxH cm	V	W	A	⏻	Hz	📦
595027502	40x40x8	230	300	1,30	EU	50/60	1
595027503	40x40x8	230	300	1,30	UK	50/60	1
595087502	60x40x8	230	375	1,63	EU	50/60	1
595087503	60x40x8	230	375	1,63	UK	50/60	1

12.1 Induction units

Placas de inducción
Plaque induction

Pujadas IP PRO

Continuous Power technology

Tecnología de potencia continua
Technologie de puissance continue

20

Power levels
Niveles de potencia
Niveaux de puissance

50-240 °C

Temperature levels
Niveles de temperatura
Niveaux de température

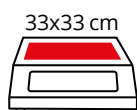
24 h

Timer
Temporizador
Minuterie



Heavy-duty usage
Uso intensivo
Intensif usage

NEW!



XL vitroc ceramic cooking surface
Superficie de cocción vitrocerámica XL
Surface de cuisson vitrocérámique XL

Continuous power technology allows for steady and precise cooking at lower power

La tecnología de potencia continua permite una cocción estable a baja potencia

La technologie de puissance continue permet une cuisson stable à faible puissance

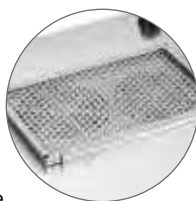
Touch control panel with LCD indicator

Panel de control táctil con indicador LCD
Panneau de commande tactile avec indicateur LC

Sturdy 1 mm thickness case with optimized refrigeration and air inlet grease filter for heavy duty usage

Robusta carcasa de acero inoxidable de 1 mm de grosor con refrigeración optimizada y filtro de grasa en la entrada de aire para uso intensivo

Structure extérieure robuste en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur avec réfrigération optimisée et filtre à graisse à l'entrée pour un usage intensif



P157921 IP PRO 35 XL



REF	Ø M _{ax} cm	V	W		Hz	
P157921	33	220-240	3.500	EU	50/60	1



Induction units 12.1

Placas de inducción

Plaque induction

P157922 IP PRO 35



REF	Ø MÀx cm	V	W		Hz	
P157922	28	220-240	3.500	EU	50/60	1

20 power levels with continuous power technology.

Temperature range 50-240°C.

LCD touch control with 0-24h timer.

Sturdy stainless steel case with grease filter for heavy-duty usage.

20 niveles de potencia con tecnología de potencia continua.

Rango temperatura 50-240°C.

Panel de control táctil LCD con temporizador 0-24h.

Robusta carcasa de acero inoxidable con filtro de grasa para uso intensivo.

P157923 IP PRO 35 WOK



Wok diam. 36 - 40 cm



REF	V	W		Hz	
P157923	220-240	3.500	EU	50/60	1

20 niveaux de puissance avec technologie de puissance continue.

Plage de température 60-240°C.

Panneau de commande tactile LCD et minuteur 0-24h.

Structure extérieure robuste en acier inoxydable pour usage intensif.

P157924 IP FIRST 35 D



REF	Ø MÀx cm	V	W		Hz	
P157924	28	220-240	3.500	EU	50/60	1

13 power levels. Temperature range 60-240°C.

LED touch control with 0-180 min timer.

Stainless Steel case. For mid-duty usage.

13 niveles de potencia. Rango temperatura 60-240°C. Panel de control LED táctil con temporizador 0-180min. Carcasa de acero inoxidable. Para uso semi-intensivo.

13 niveaux de puissance. Plage de température 60-240°C. Panneau de commande tactile LED et minuteur 0-180min. Structure extérieure en acier inoxydable. Usage semi-intensif.

P157925 IP FIRST 35 M



REF	Ø MÀx cm	V	W		Hz	
P157925	28	220-240	3.500	EU	50/60	1

10 power levels.

Mechanical control with LED display.

Stainless Steel case. For mid-duty usage.

10 niveles de potencia. Control mecánico con indicador LED. Carcasa de acero inoxidable. Para uso semi-intensivo.

10 niveaux de puissance. Commande mécanique avec indicateur LED. Structure extérieure en acier inoxydable. Usage semi-intensif.

P15077 IP FIRST 20 D



REF	Ø Màx cm	V	W		Hz	
P15077	26	230	2.000	EU	50/60	1

8 power levels. Temperature range 60-240°C. LED touch control with 0-180min timer. Plastic housing. For light duty usage.

Carcasa de plástico con panel de control táctil y temporizador 0-180min. 8 niveles de potencia. Rango temperatura 60-240°C. Para un uso moderado.

Structure extérieure en plastique avec panneau de commande tactile et minuteur 0-180min. 8 niveaux de puissance. Plage de température 60-240°C. Usage modéré.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: pag@nt-rt.ru|| сайт: <https://pujadas.nt-rt.ru/>