

Ficha técnica de producto

MODELO: INDUZIONE 76

PRODUCTO: PARRILLA DE INDUCCIÓN MAGNÉTICA

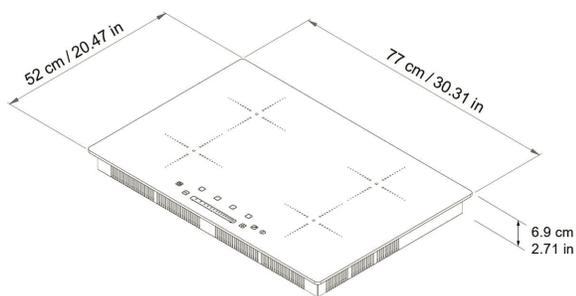
DESCRIPCIÓN:

Parrilla eléctrica de inducción magnética de 4 quemadores para empotrar con cubierta de cristal templado color negro.

Imagen de producto:



Isométrico:



2 Zonas de cocción frontal derecha y posterior izquierda : Ø 18 cm

2 Zonas de cocción frontal izquierda y posterior derecha: Ø 15 cm

Dimensiones de empotre:



SUPRA



SUPRA. SERVICIO. SOPORTE

Servicio técnico con cobertura nacional / Atención personalizada

☎ 55-5407-6373 / 55-7962-3967

☎ 55-8066-5658 / 55-5367-0303 Ext. 108

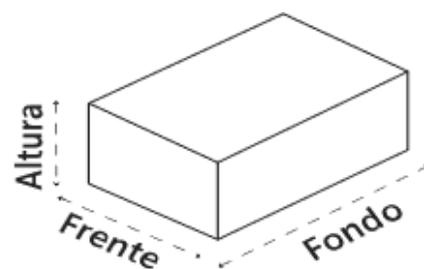
✉ serviciotecnico@supra.com

Horarios de atención

Lunes a Viernes de 9:00 a 18:00 hrs.

Sábado de 9:00 a 14:00 hrs.

Dimensiones de empaque:



Altura: 13.3 cm / 5.23 pulg.

Frente: 82.5 cm / 32.48 pulg.

Fondo: 57.7 cm / 22.72 pulg.

Peso: 13.22 kg

Volumen: 0.063 m³

Dimensiones de producto:

Altura: 6.9 cm / 2.72 pulg.

Frente: 77 cm / 30.31 pulg.

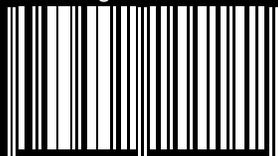
Fondo: 52 cm / 20.47 pulg.

Peso: 11.1 kg

Volumen: 0.028 m³

*Imágenes de carácter ilustrativo, el modelo puede cambiar sin previo aviso

Código de barra



7 503032 155142

Especificaciones eléctricas:

- 2 Placas de Inducción de: 1 500 W.
- 2 Placas de Inducción de: 1 200 W.
- Total: 127V ~ 50/60 Hz 5 400 W máx.

Página 1 de 2



Ficha técnica de producto

MODELO: INDUZIONE 76

SUPRA

Materiales principales:

- Cubierta superior en cristal templado (Thermal Impact Glass) negro de 4mm de espesor; soporta 15 kg de peso total en cristal.
- Cuerpo de lámina galvanizada.
- Cable de alimentación 12 AWG 300V 105°C con clavija de 3 pines.

Características principales:

- Parrilla totalmente eléctrica, solo conecta al contacto eléctrico a 127V~.
- “SMARTDETECTOR”, detector de sartenes compatibles, utiliza sólo ollas que llevan el símbolo “SISTEMA DE INDUCCIÓN” o vasijas esmaltadas; Usar un imán para saber si la olla es adecuada para la parrilla de inducción, NO usar sartenes de aluminio, cerámica o vitrificados.
- Zonas de cocción “SMARTHEAT” sólo calientan el recipiente que se coloca sobre ellas, guiando el calor “inteligentemente”.
- Función “COOLDOWN”, enfría la parrilla después de terminar de cocinar para mantener la parrilla fría todo el tiempo.
- Seguridad (calienta sólo al sartén).
- “ECOFRIENDLY”, cocina eficiente que calienta más rápido que una parrilla de diferente tecnología.
- Fácil de limpiar.

Características principales:

- Bloqueo de seguridad de panel táctil, tocar el botón de 3 a 5 segundos para activar.
- Temporizador desde 01 hasta 99 minutos.
- Cuenta con 14 niveles de potencia como se muestra en la tabla:

NIVEL	MODO TEMPERATURA	MODO POTENCIA
	ZONAS DE 1 200 W / ZONAS DE 1 500 W	ZONAS DE 1 200 W / ZONAS DE 1 500 W
1	80 °C / 80 °C	100 W / 100 W
2	89 °C / 92 °C	180 W / 200 W
3	98 °C / 104 °C	260 W / 300 W
4	107 °C / 116 °C	340 W / 400 W
5	116 °C / 128 °C	420 W / 500 W
6	125 °C / 140 °C	500 W / 600 W
7	134 °C / 152 °C	580 W / 700 W
8	143 °C / 164 °C	660 W / 800 W
9	152 °C / 176 °C	740 W / 900 W
10	161 °C / 188 °C	820 W / 1 000 W
11	170 °C / 200 °C	900 W / 1 100 W
12	179 °C / 212 °C	980 W / 1 200 W
13	188 °C / 224 °C	1 050 W / 1 300 W
14	197 °C / 236 °C	1 120 W / 1 400 W
P	210 °C / 250 °C	1 200 W / 1 500 W

Contenido:

- Parrilla modelo INDUZIONE 76.
- Manual de usuario.
- Cinta para empotrar.
- Póliza de garantía.

Empaque:

Parrilla empacada con protección de espuma de polietileno stratocell en los costados y parte superior, envuelta en bolsa de plástico.

Importante:

- No exceder el peso máximo permitido.
- Se recomienda conectar a un supresor de picos de tensión (voltaje) para evitar daños a largo plazo en la parrilla (no incluido).
- Se recomienda conectar la parrilla a una red independiente de su instalación doméstica hasta la caja de conexiones (funciona con una fase de energía a 127V~) con un interruptor termomagnético 1 polo de 40 A (no incluido) para protección del equipo.

NOM

Categoría: PARRILLA
sub-categoría: INDUCCIÓN
Tipo: EMPOTRE
Revisión: B
Hecho en: CHINA
Marca: SUPRA®
Código interno: INDUZIONE 76
Página 2 de 2