

Indumol



Platos Calefactores

www.indumol.cl

Descripción y Características



Los platos calefactores de Indumol son elementos de calentamiento eléctrico de alta eficiencia, diseñados para aplicaciones de cocina industrial y comercial. Disponibles en formato circular y cuadrado, proporcionan una distribución uniforme del calor gracias a sus resistencias eléctricas integradas, garantizando una temperatura constante y estable durante toda la operación.

Su construcción robusta los hace ideales para uso continuo e intensivo en entornos exigentes como cocinas de restaurantes, hoteles, mesas térmicas y equipos gastronómicos industriales.

Beneficios

Distribución uniforme del calor

Fácil instalación y mantenimiento

Alta durabilidad en uso continuo

Compatible con distintos recipientes y equipos eléctricos

Disponible en múltiples potencias y formatos

Cuidado y Mantenimiento

Precauciones:

1

Usa siempre recipientes de tamaño adecuado al plato

2

Mantén limpia la base de la sartén o recipiente

3

Las ollas deben estar secas al colocarse sobre el plato caliente

Para limpiar los platos, un paño húmedo es generalmente suficiente. En caso de suciedad intensa, utiliza un limpiador comercial adecuado, eliminando completamente los residuos antes de volver a encender el equipo.

Antes del primer uso, calienta el plato a temperatura máxima durante cuatro minutos sin recipiente. Este proceso endurece el recubrimiento protector. Evita colocar tapas o utensilios mojados sobre los platos calientes.

Modelos Disponibles

Potencia	Formato	Dimensiones	Voltaje	Código
2000W	Circular	220 mm	230V	PLI1500100
3500W	Circular	300 mm	380V	PLI1500099
2500W	Cuadrado	300x300 mm	380V	PLI1500098

1

Cocinas industriales y gastronómicas

2

Mesas térmicas y equipos de
mantención de temperatura

3

Hornos eléctricos y superficies
calefactoras

4

Sistemas de calentamiento
continuo

5

Equipos de laboratorio y
procesos industriales



Sartenes Adecuadas

La elección del recipiente adecuado influye directamente en la eficiencia energética del equipo. Para obtener el mejor rendimiento, utiliza utensilios cuya base sea igual o ligeramente más grande que la superficie del plato calefactor.

Lo ideal es una base gruesa y completamente plana, ya que maximiza el contacto con el plato y asegura una transferencia de calor uniforme. Las bases convexas no son recomendables. Si el recipiente presenta una leve curvatura cóncava, no representa un problema, ya que el material se expande con el calor compensando naturalmente esa forma.



Indumol



s.toledo@indumol.cl

www.indumol.cl