Industrial Molina ®

Plato Calefactor

300mm - 3500W

www.indumol.cl

Industrial Molina ®

Descripción y Caracteristicas

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

Campo	Valor
Formato	Circular
Potencia	3500 W
Dimensiones	300 mm (diámetro)
Voltaje	380 V
SKU	PLI1500099

Aplicaciones típicas: Sellado de extremos de tubería, aislamiento de equipos para mantenimiento, pruebas de presión de sistemas, prevención de fugas.

info@indumol.cl - www.indumol.cl

Industrial Molina ®

Cuidado y Mantenimiento

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.

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

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

info@indumol.cl - www.indumol.cl

Industrial Molina ®

Aplicaciones Comunes

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
4. Las ollas deben estar secas al colocarse sobre el plato caliente
5. Las ollas deben estar secas al colocarse sobre el plato caliente

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.

Industrial Molina ®

info@indumol.cl

www.indumol.cl