

El primer equipo de cocción por inducción que puede programarse y mantener cualquier temperatura desde 30°C hasta 250° (86°F a 482°F) para cualquier duración de tiempo.

La temperatura es monitoreada 20 veces por segundo.

Sólo se puede asegurar una temperatura estable si se realiza un monitoreo constante y un ajuste muy fino de potencia.

El "Control Freak" verifica la temperatura 20 veces por segundo para hacer virtualmente un ajuste instantáneo a la potencia para mantener las variaciones de temperatura en un mínimo.

Control de Intensidad de Calor.

Cuando se cocinan platillos delicados es necesario incrementar lentamente la temperatura para lograr que el calor se distribuya de forma uniforme.

Cuando se cocina a temperaturas agudas muy elevadas es necesario incrementar la temperatura de forma rápida.

Con el "Control Freak" usted puede ajustar automáticamente la velocidad de calentamiento para establecer una temperatura como nunca antes.

Velocidad para Establecer Temperatura



*Variante 240V tiene Lenta, Média y Max.

Ingeniería confiable.

Cualquier equipo de cocción comercial necesita cumplir hora tras hora a muy altas temperaturas.

Cuando un equipo de inducción regular se pone muy caliente, se desconecta.

El sistema patentado de dos ventiladores de enfriamiento del "Control Freak" lo mantienen a usted cocinando toda la noche, aún a temperaturas agudas más elevadas en la cocina más caliente.

Control por Sonda para cocción húmeda

Mide directamente la temperatura de los ingredientes.

El control por sonda puede fijar la estabilidad de la temperatura de los ingredientes a $\pm 1.0^{\circ}\text{C}$.

Ideal para cocciones húmedas y se mantiene precisa en líquidos con profundidades de hasta 5mm.

Control de Sartén para todas las cocciones

La única manera de saber la temperatura del sartén es midiéndola directamente.

El Control de Sartén puede fijar la temperatura de forma increíblemente estable aún en las temperaturas agudas más elevadas.



PolyScience®

Donde la precisión encuentra control.

Sistema Patentado de doble ventilador de enfriamiento



Más duro que un crítico de restaurantes.

No importa si son golpes fuertes, derrames calientes u ollas que pesan 90 kg, esta máquina está construida para cocinas comerciales.

Con una cubierta extra gruesa de acero inoxidable grado comercial y una pantalla "Tritan" resistente al calor, el "Control Freak" fue pensado para resistir todo el castigo que una cocina puede dar.