

# SÉRIE 4 PLAQUES À INDUCTION DE COMPTOIR

**VOLLRATH®**



*Nouvelles plaques à induction*  
**COMME LA CUISINE  
AU GAZ, MAIS EN  
MIEUX!**



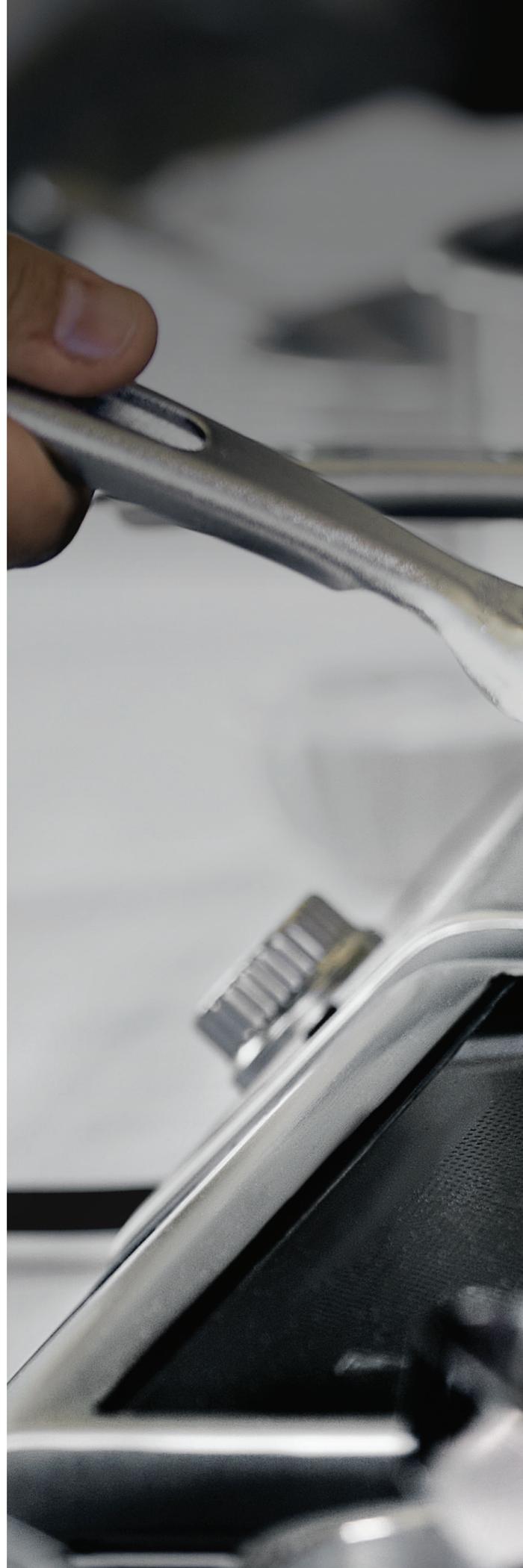
---

*« Un chef qui n'a pas travaillé avec l'induction, surtout la nouvelle technologie d'induction de Vollrath, ne sait pas ce qu'il rate. Dans le monde d'aujourd'hui, vous n'avez pas besoin de gaz pour faire cuire exactement les mêmes aliments. »*

---

**CHEF LOREN RUE**

Chef de cuisine, Milwaukee Brewers – Delaware North



### **CUISSON ININTERROMPUE**

Soulevez et inclinez la poêle ou sauteuse pour arroser ou faire sauter tout comme le gaz en raison d'un champ magnétique élargi et une détection plus rapide de la batterie de cuisine.

### **PRÉCISION ET CONTRÔLE MEILLEURES QUE LE GAZ**

Bénéficiez d'une plus grande précision, plus de contrôle et d'une plus grande réactivité à notre circuit breveté et sonde de contrôle de température. Et programmez les paramètres de recette pour atteindre des résultats répétables.

### **FIABILITÉ REPENSÉE**

Avec plus de 20 années d'expérience dans l'induction, notre nouvelle technologie est inégalée. Notre plaques offrent une tranquillité d'esprit avec un rendement énergétique, une durabilité et une protection supérieurs—gardant la cuisine plus fraîche et le personne de cuisine plus heureux.



## Fonctions et avantages de la technologie de l'induction

					
<b>CHAMP MAGNÉTIQUE ÉLARGI</b>	<b>TECHNOLOGIE DE DÉTECTION DE BATTERIE DE CUISINE</b>	<b>CIRCUIT BREVETÉ</b>	<b>THERMOSTAT PRÉCIS</b>	<b>MONTÉE À ÉBULLITION 28 % PLUS RAPIDE</b>	<b>RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE POUVENT ATTEINDRE 93 %</b>
Soulevez, retournez et faites sauter sans interrompre la cuisine	Fonctions écoénergétiques et de sécurité intégrées	Fournit une chaleur continue — pas de cycles marche/arrêt	Entrez la température exacte ou le niveau de puissance	Montée à ébullition plus rapide que les plaques au gaz	La chaleur est transmise à la casserole ou la poêle, pas à la cuisine

## Fonctions et avantages du produit

**SURFACE DE CUISSON VITRIFIÉE**

Nettoyage facile

**PANNEAU DE COMMANDE À ÉCRAN TACTILE**

Facile à utiliser



**MINUTERIE AVEC ALARME SONORE**

Maintenez la cadence dans une cuisine trépidante

**BOUTON DU ROBINET DU BRÛLEUR**

Rapide et précis

**SONDE DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE**

Rapide et précise, empêche les débordements

**BOÎTIER INOX**

Esthétique et résistant à la corrosion





## Plaque à induction de moyenne puissance

### AVEC SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE

- 1 800 W, 120 V (1 440 W également disponible, recommandé pour le Canada)
- Température 80-450 °F ou 27-232 °C ou niveau de puissance 1-100
- Sélecteur de température
- Utiliser pour les omelettes, faire sauter, saisir, réchauffer et maintenir au chaud

## Plaque à induction de moyenne puissance

### AVEC CURSEUR DE COMMANDE, SONDE DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE ET PROGRAMMABILITÉ

- 1 800 W, 120 V (1 440 W également disponible, recommandé pour le Canada)
- Température 80-450 °F ou 27-232 °C ou niveau de puissance 1-100
- Curseur de commande sur l'écran tactile
- Quatre programmes personnalisables
- La sonde de contrôle de température incluse offre une plus grande exactitude de la température
- Utiliser pour les omelettes, faire sauter, saisir, faire fondre le chocolat, les sauces, faire pocher ; et pour réchauffer et maintenir au chaud



## Plaques à induction de grande puissance

### AVEC SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE, SONDE DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE ET PROGRAMMABILITÉ

- Disponibles dans trois puissances : 2 600 W, 3 000 W, 3 800 W
- Température 80-450 °F ou 27-232 °C ou niveau de puissance 1-100
- Sélecteur de température
- Quatre programmes personnalisables
- La sonde de contrôle de température incluse offre une plus grande exactitude de la température
- Utiliser pour faire bouillir, faire mijoter les sauces, pour les bouillons et la friture



# Mariez avec notre BATTERIE DE CUISINE POUR L'INDUCTION



## Batterie de cuisine Tribute®

- Inox à triple couche intégral
- Finition satinée
- Options de manche TriVent™

## Batterie de cuisine Centurion®

- Inox avec fond revêtu
- Finition satinée avec rebord brillant
- Manches Stay Cool®

## Batterie de cuisine Intrigue®

- Inox avec fond revêtu
- Brillant à l'intérieur et l'extérieur
- Poignée/manche ergonomique

Pour afficher notre choix de produits, allez sur [vollrath.com/cookware](http://vollrath.com/cookware)

## Choisissez la plaque à induction correspondant à vos besoins

NUMÉRO DE L'ARTICLE	DESCRIPTION	TENSION*	KW	FICHE	PUISSANCE	RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE	SONDE DE TEMP.	CLÉ USB POUR PROGRAMMES PERSONNALISABLES
MPI4-1800	Plaque à induction de moyenne puissance	120 V	1,8	5-15P	1800 W	90%		
MPI4-1440	Plaque à induction de moyenne puissance	120 V	1,4	5-15P	1440 W	90%		
MPI4-1800S	Plaque à induction de moyenne puissance avec curseur de commande et sonde de contrôle de température	120 V	1,8	5-15P	1800 W	90%	✓	✓
MPI4-1440S	Plaque à induction de moyenne puissance avec curseur de commande et sonde de contrôle de température	120 V	1,4	5-15P	1440 W	90%	✓	✓
HPI4-2600 <sup>†</sup>	Plaque à induction de grande puissance avec sélecteur de température et sonde de contrôle de température	208-240 V	2,6	6-20P	2600 W	93%	✓	✓
HPI4-3000 <sup>†</sup>	Plaque à induction de grande puissance avec sélecteur de température et sonde de contrôle de température	208-240 V	3,0	6-20P	3000 W	93%	✓	✓
HPI4-3800 <sup>†</sup>	Plaque à induction de grande puissance avec sélecteur de température et sonde de contrôle de température	208-240 V	3,8	6-20P	3800 W	93%	✓	✓

\* Modèles Schuko, Royaume-Uni et chinois disponibles – visitez [vollrath.com/induction](http://vollrath.com/induction).

<sup>†</sup> Le diamètre de casserole maximum est fourni à titre de référence pour atteindre la performance maximale. Des batteries de cuisine à fond de grand diamètre peuvent être utilisées, mais seule la surface du contenant placée au-dessus de l'inducteur chauffera.

<sup>‡</sup> 5 qt. d'eau ; environnement de test régulé ; les résultats peuvent varier.

§ Les valeurs sont approximatives dans la mesure où le rendement du gaz peut varier. Fonction de tests de performance dans un environnement régulé.



Pour faire cuire, sauter, saisir et faire mijoter à la perfection !

INDICATION OU APPLICATION	DIAMÈTRE MAX. DU FOND DE LA CASSEROLE	TEMPS DE MONTÉE À ÉBULLITION <sup>1</sup> PAR RAPPORT À LA CONCURRENCE	BTU ÉQUIVALENTS APPROXIMATIFS <sup>2</sup>
Pour faire sauter, saisir, réchauffer et maintenir à température, et pour la cuisine visible en salle.	12" (30,5 cm)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 % plus rapide que les plaques chauffantes électriques</li> <li>• Jusqu'à 13 % plus rapide que les plaques concurrentes</li> </ul>	15,000 BTUs
Pour faire sauter, saisir, réchauffer et maintenir à température, et pour la cuisine visible en salle.	12" (30,5 cm)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 16 % plus rapide que les plaques chauffantes électriques</li> <li>• Jusqu'à 10 % plus rapide que les plaques concurrentes</li> </ul>	12,000 BTUs
Pour les sauces, faire fondre de chocolat, faire sauter, saisir, pocher, réchauffer et maintenir au chaud	12" (30,5 cm)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 % plus rapide que les plaques chauffantes électriques</li> <li>• Jusqu'à 13 % plus rapide que les plaques concurrentes</li> </ul>	15,000 BTUs
Pour les sauces, faire fondre de chocolat, faire sauter, saisir, pocher, réchauffer et maintenir au chaud	12" (30,5 cm)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 16 % plus rapide que les plaques chauffantes électriques</li> <li>• Jusqu'à 10 % plus rapide que les plaques concurrentes</li> </ul>	12,000 BTUs
<b>RAPIDE</b> — Pour faire bouillir, faire mijoter les sauces, pour les bouillons et la friture. Toute application de cuisson en cuisine.	14" (35,6 cm)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 19 % plus rapide que les plaques chauffantes au gaz</li> <li>• Jusqu'à 13 % plus rapide que les plaques concurrentes</li> </ul>	21,000 BTUs
<b>PLUS RAPIDE</b> — Pour faire bouillir, faire mijoter les sauces, pour les bouillons et la friture. Toute application de cuisson en cuisine.	14" (35,6 cm)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 22 % plus rapide que les plaques chauffantes au gaz</li> <li>• Jusqu'à 15 % plus rapide que les plaques concurrentes</li> </ul>	25,000 BTUs
<b>LA PLUS RAPIDE</b> — Pour faire bouillir, faire mijoter les sauces, pour les bouillons et la friture. Toute application de cuisson en cuisine.	14" (35,6 cm)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 28 % plus rapide que les plaques chauffantes au gaz</li> <li>• Jusqu'à 19 % plus rapide que les plaques concurrentes</li> </ul>	33,000 BTUs



**Vollrath.com/4SeriesInduction**

Consultez notre site web pour en savoir plus sur notre offre de produits à induction. Regardez des vidéos de démonstration et téléchargez toute sorte de documentation Vollrath.

**The Vollrath Company, L.L.C.**  
1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201

Standard : 920-457-4851  
Télécopieur : 800-752-5620 ou  
920-459-6573

Service clientèle : 800-628-0830  
Crédit : 920-459-5387  
Service clientèle Canada : 800-695-8560  
Services techniques : 800-628-0832

**Vollrath.com**