COMIND INDUSTRIES

Chile



Plato calefactor 3500W

Circular E.G.O. – Ø300 mm/380V

ZERO EMISSION

comind.cl



Descripción / Description

ES: El plato calefactor circular de 3500W es una resistencia de contacto de la marca alemana E.G.O., reconocida a nivel mundial por la calidad y durabilidad de sus componentes eléctricos para calefacción industrial y gastronómica.

Fabricado en formato circular con un diámetro de 300 mm y diseñado para operar a 380V, este plato calefactor entrega una distribución de calor uniforme y una alta resistencia a ciclos de uso intensivo, lo que lo convierte en un componente confiable para equipos de cocción industrial, freidoras, planchas, marmitas y equipos de proceso térmico que requieren reemplazo de resistencia original o compatible.



EN: The 3500W circular heating plate is a contact heating element by the German brand E.G.O., globally recognized for the quality and durability of its electrical components for industrial and commercial catering heating applications.

Manufactured in a circular format with a 300 mm diameter and designed to operate at 380V, this heating plate delivers uniform heat distribution and high resistance to heavy-duty cycles. This makes it a reliable component for industrial cooking equipment, fryers, griddles, boiling pans, and thermal process equipment requiring an original or compatible heating element replacement.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS

PARÁMETRO/ PARAMETER	ESPECIFICACIONES/ SPECIFICATION
Tensión / Voltage	380V
Dimensiones / Dimensions	300mm
Potencia / Power	3500W
Forma / Shape	Circular
Marca / Brand	E·G·O
Código de venta / Sale code	PLI1500099

PLATOS COMERCIALES / COMMERCIAL DISHES

SARTENES ADECUADAS / SUITABLE PANS

ES: Contar con una buena batería de cocina es clave para ahorrar energía. Es importante que la sartén sea ligeramente más grande que el plato de cocción. Lo ideal es que tenga una base gruesa y plana, ya que una base convexa no es recomendable. Aunque, si la base presenta una ligera curvatura cóncava, no es un inconveniente, ya que el material tiende a expandirse al calentarse, compensando esa forma.

EN: Having a good set of cookware is key to saving energy. It is important for the pan to be slightly larger than the cooking zone or burner. Ideally, it should have a thick, flat base, as a convex base is not recommended. However, if the base has a slight concave curvature, it is not an issue, since the material tends to expand when heated, compensating for that shape.

Ahorra energía utilizando los instrumentos de cocina adecuados / Save energy with the right kitchen tools.



Olla de buena calidad con tapa / Good quality pot with lid
0,1 kwh*
(fondo plano / flat bottom)



Olla con tapa de mala calidad / Poor quality pot with lid
0,16 kwh*
(fondo cóncavo / concave bottom)



Olla de buena calidad sin tapa / Good quality pot without lid
0,37 kwh*
(fondo plano / flat bottom)



Olla de mala calidad sin tapa / Poor quality pot without lid
0,52 kwh*
(fondo cóncavo / concave bottom)

* Valores calculados con placas de cocina domésticas /
Values calculated using domestic cooktops

PLATOS COMERCIALES / COMMERCIAL DISHES

CUIDADO DE LOS PLATOS

ES:

Primer Uso

- Encienda las placas al máximo durante 4 minutos (sin ollas) para endurecer el recubrimiento protector.

Limpieza y Cuidado

- Diaria: Use un paño húmedo.
- Profunda: Use un limpiador comercial, retire los residuos y encienda la placa brevemente para secarla.
- Mantenimiento: Aplique un poco de aceite o pulimento de vez en cuando tras la limpieza.

Prevención

- Las ollas y tapas deben estar totalmente secas antes de colocarlas sobre las placas calientes para evitar daños.

EN:

First Use

- Heat the plates at maximum temperature for 4 minutes (without pots) to harden the protective coating.

Cleaning & Care

- Daily: Wipe with a damp cloth.
- Deep cleaning: Use a commercial cleaner, remove all residue, and turn on the plate briefly to dry it.
- Maintenance: Occasionally apply a little oil or polish after cleaning.

Prevention

- Pots and lids must be completely dry before placing them on hot plates to prevent damage.

Precauciones para evitar derrames / Precautions to avoid spills



No utilices ollas o sartenes demasiado pequeñas /
Do not use pots or pans that are too small



Mantenga siempre limpia la base de la sartén /
Always keep the base of the pan clean

COMIND INDUSTRIES

Sucursales en Chile

VENTAS Y CORPORATIVO
info@comindindustries.com

FABRICA Y RETIROS
info@comindindustries.com

COMIND SUR
info@comindsur.cl

COMIND NORTE
info@comindnorte.cl

Conoce nuestra Familia de Productos

Chile

Innovando por un mundo +

VERDE

Protección derechos de autor / Copyright Protection:
Documento propiedad de Comind industries. Prohibida su modificación o reproducción sin autorización.
This document is the property of Comind Industries. Modification or reproduction without authorization is strictly prohibited.

Garantía de temperaturas / Temperature Disclaimer:
Las temperaturas indicadas corresponden al equipo indicado y no garantizan la temperatura del producto.
El desempeño térmico depende de la aplicación, condiciones de operación y correcta selección del sistema, le recomendamos contactar a nuestros asesores técnicos para validar la utilización de los equipos en su proceso.

The indicated temperatures correspond to the specified equipment and do not guarantee the temperature of the end product.
Thermal performance depends on the application, operating conditions, and correct system selection. We recommend contacting our technical advisors to validate the use of the equipment in your process.