



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## COCINA DE INDUCCIÓN 1 PLATO TF-AI9000 TELEFUNKEN

**CODIGO: 7255**

- La TF AI9000 de Telefunken es una cocinilla eléctrica de inducción, fácil de usar y limpiar. No requiere instalación profesional ni fuente de calor externa.
- Tecnología: Cocinilla eléctrica por inducción.
- Superficie táctil: Permite controlar temperatura, tiempo de cocción y bloqueo de seguridad.
- Niveles de calor: 10 niveles con control de temperatura digital.
- Rango de temperatura: Entre 60° y 240°.
- Temporizador digital: Hasta 180 minutos.
- Bloqueo de seguridad: Sistema LOCKHEAT para protección familiar.
- Superficie premium: Cristal de alta calidad, fácil limpieza y resistencia al desgaste.
- Durabilidad: Material de alta resistencia contra el uso constante.
- Ventilación interna: Ventilador ultra silencioso (FANCOOLING Continuous) que disipa el calor y evita sobrecalentamiento.
- Base anti deslizante: Aporta mayor estabilidad al uso.
- Instalación: No requiere instalación profesional.
- Compatibilidad de materiales: Acero o hierro fundido. Hierro esmaltado. Acero inoxidable.

---

[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

**MESA CENTRAL**

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



Categorías: [Cocinas De Inducción](#)

- La TF AI9000 de Telefunken es una cocinilla eléctrica de inducción, fácil de usar y limpiar. No requiere instalación profesional ni fuente de calor externa.
- Tecnología: Cocinilla eléctrica por inducción.
- Superficie táctil: Permite controlar temperatura, tiempo de cocción y bloqueo de seguridad.
- Niveles de calor: 10 niveles con control de temperatura digital.
- Rango de temperatura: Entre 60° y 240°.
- Temporizador digital: Hasta 180 minutos.
- Bloqueo de seguridad: Sistema LOCKHEAT para protección familiar.
- Superficie premium: Cristal de alta calidad, fácil limpieza y resistencia al desgaste.
- Durabilidad: Material de alta resistencia contra el uso constante.
- Ventilación interna: Ventilador ultra silencioso (FANCOOLING Continuous) que disipa el calor y evita sobrecalentamiento.
- Base anti deslizante: Aporta mayor estabilidad al uso.
- Instalación: No requiere instalación profesional.
- Compatibilidad de materiales: Acero o hierro fundido. Hierro esmaltado. Acero inoxidable.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Potencia: 1850 - 2100W.

Alimentación: 220 - 240V, 50 - 60Hz.

Dimensiones del producto: 29 x 37 x 4 cm.

## GALERÍA DE IMÁGENES



[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

**MESA CENTRAL**

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292