



INVISA COOK
MÉXICO



MÁS QUE UNA SIMPLE ESTUFA

Invisacook es más que una placa de inducción. Es la culminación de la elegancia, la funcionalidad y la seguridad en la cocina moderna. Con su diseño innovador y su tecnología avanzada, Invisacook no solo transforma tu cocina, sino también la forma en que cocinas.

Imagina una superficie de cocción que se funde perfectamente con tu encimera, sin ocupar espacio ni interrumpir la armonía de tu cocina. Con Invisacook, esto es una realidad. Pero no se trata solo de apariencias.

La seguridad es una parte fundamental de nuestro diseño.

La superficie de Invisacook permanece siempre fresca al tacto, brindándote tranquilidad y protección mientras preparas tus comidas. Cada detalle de Invisacook ha sido meticulosamente diseñado para ofrecerte una experiencia culinaria sin igual. Desde sus controles intuitivos hasta su potencia de cocción precisa, cada aspecto ha sido pensado para inspirar tu creatividad en la cocina. Invisacook: donde la innovación se encuentra con la seguridad, y la elegancia se encuentra con la funcionalidad. Es hora de elevar tu cocina a un nivel completamente nuevo con Invisacook.



Especificaciones

Dimensiones:

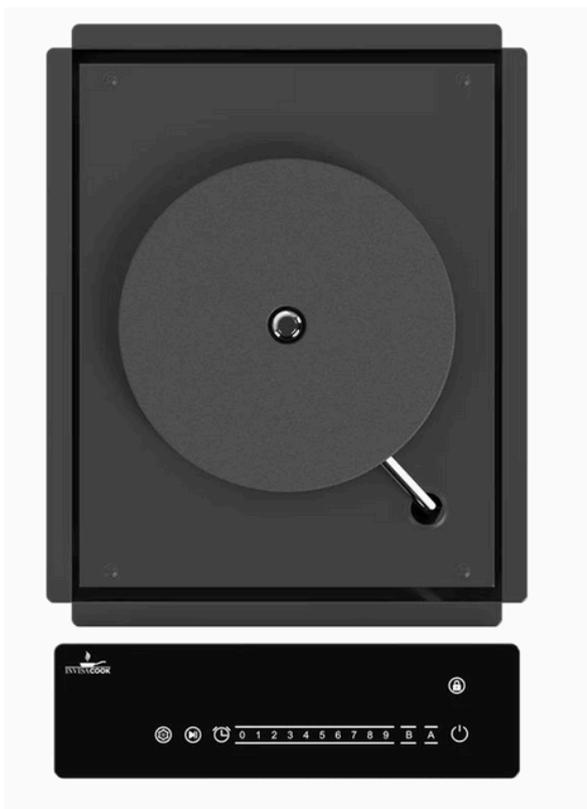
- General: 375 x 294 x 55 mm
- Tamaño inferior: 350 x 285 x 49.5 mm
- Material recomendado: Porcelana (Espesor máximo: 1.5 cm)

Especificaciones eléctricas:

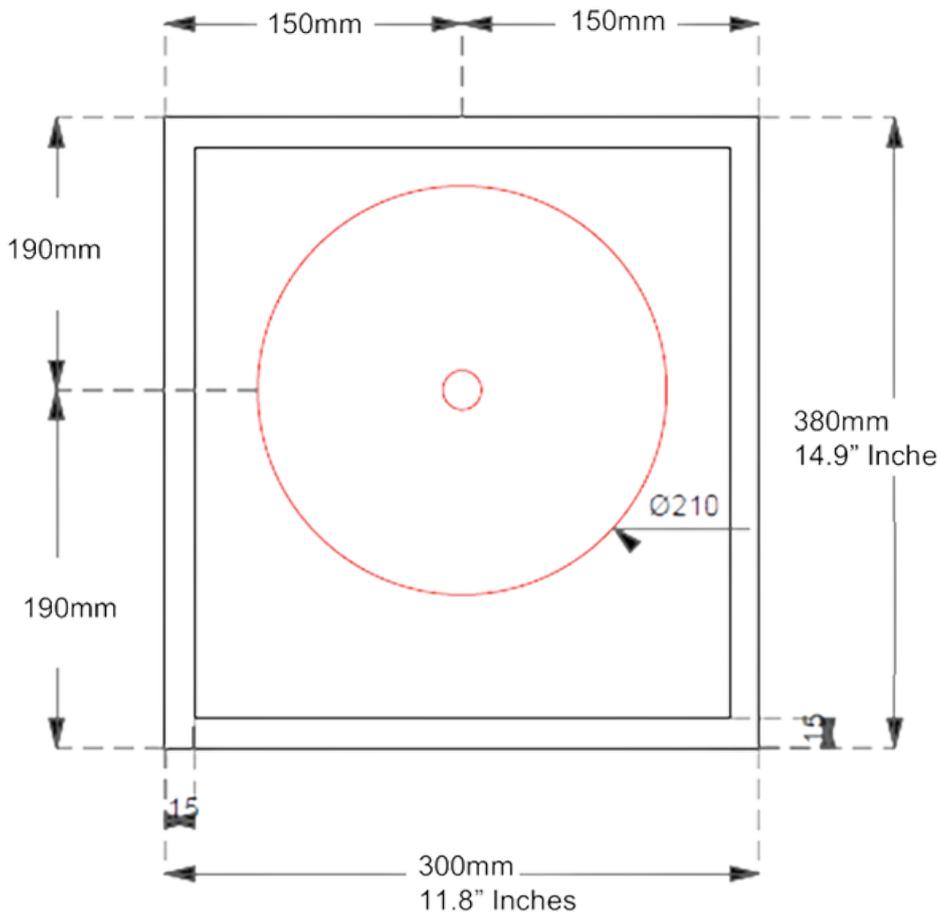
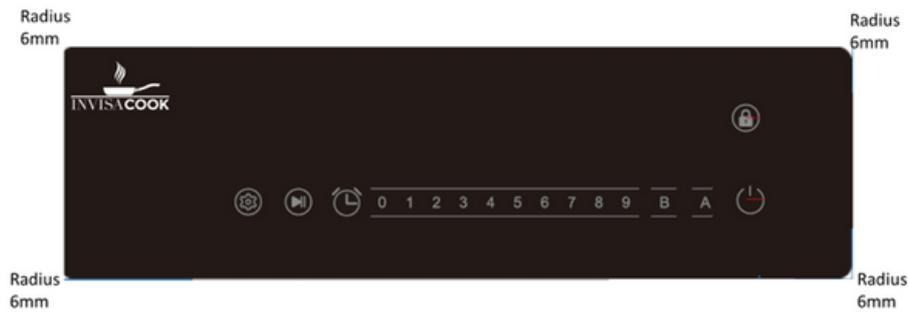
- Entrada de CA: 110/120V o 220v
- Potencia: 1,400W
- Tamaño del quemador: 210 mm

Condiciones de operación:

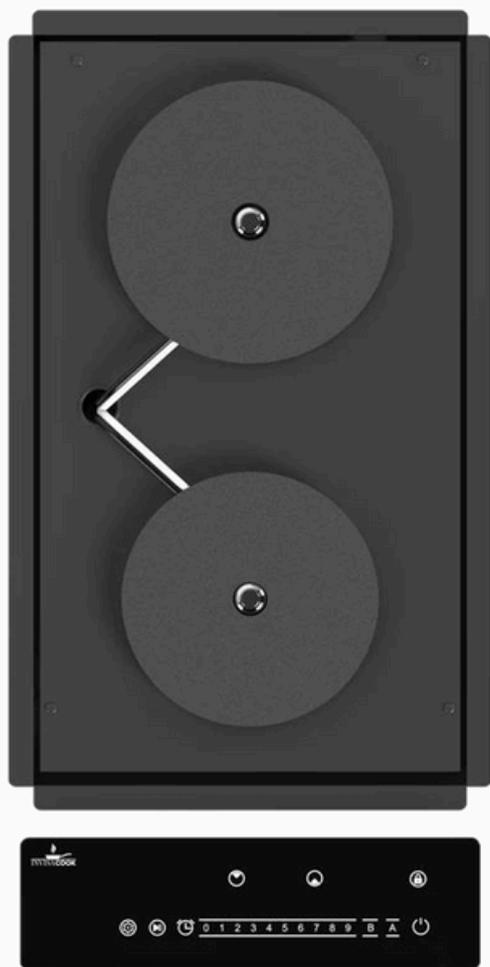
- Temperatura:
 - Temperatura de cocción operativa: mín. 97°F / máx. 400°F (mín. 36°C / máx. 205°C)
 - Temperatura fuera de operación: -40°F a 158°F (-40°C a +70°C)



Dimensiones



La información sobre aplicaciones de dispositivos se brinda solo como referencia y puede ser actualizada. Es responsabilidad del usuario garantizar el cumplimiento de las especificaciones. Los parámetros "Típicos" pueden variar según la aplicación y con el tiempo. Todos los parámetros operativos deben validarse con expertos técnicos. INVISACOOK no ofrece garantías sobre la información, su calidad o adecuación a un propósito específico. Si un comprador usa productos en aplicaciones no autorizadas, debe indemnizar a INVISACOOK y sus asociados. Esto incluye reclamos por daños, costos legales y lesiones personales. INVISACOOK no es responsable por defectos de diseño o fabricación en tales casos. No se conceden derechos de propiedad intelectual por el uso de los productos. Derechos de autor © 2018 - INVISACOOK INC.



Especificaciones

Dimensiones

- General: 510 x 305 x 50 mm
- Tamaño inferior: 480 x 275 x 49.5 mm
- Material recomendado: Porcelana (Espesor máximo: 1.5 cm)

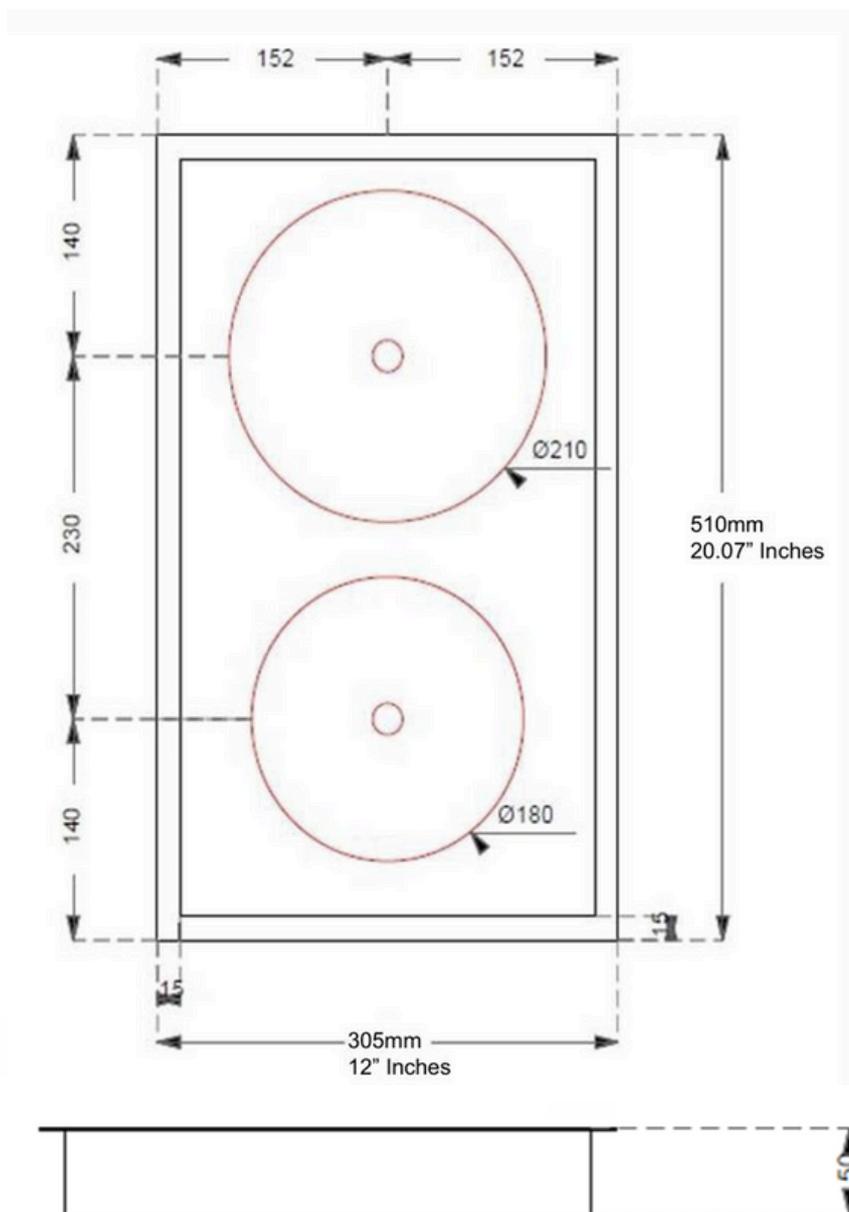
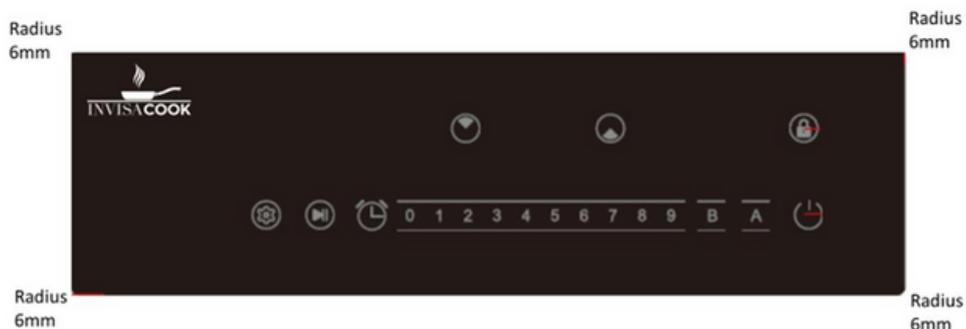
Especificaciones eléctricas

- Entrada de CA: 110/120V o 220V
- Potencia total: 1,800 W (Compartida) - 8 AMPS
- Potencia por quemador: 1,400W + 1,200W (Superior + Inferior)
- Tamaño de los quemadores: 210 mm + 180 mm

Condiciones de operación

- Temperatura:
 - Operación: 97°F mín. / 400°F máx. (36°C mín. / 205°C máx.)
 - No operativa: -40°F a 158°F (-40°C a +70°C)

Dimensiones



La información sobre aplicaciones de dispositivos se brinda solo como referencia y puede ser actualizada. Es responsabilidad del usuario garantizar el cumplimiento de las especificaciones. Los parámetros "Típicos" pueden variar según la aplicación y con el tiempo. Todos los parámetros operativos deben validarse con expertos técnicos. INVISACOOK no ofrece garantías sobre la información, su calidad o adecuación a un propósito específico. Si un comprador usa productos en aplicaciones no autorizadas, debe indemnizar a INVISACOOK y sus asociados. Esto incluye reclamos por daños, costos legales y lesiones personales. INVISACOOK no es responsable por defectos de diseño o fabricación en tales casos. No se conceden derechos de propiedad intelectual por el uso de los productos. Derechos de autor © 2018 - INVISACOOK INC.



INVISACOOK
MÉXICO



Especificaciones

Dimensiones

- General: 770 x 400 x 50 mm
- Tamaño inferior: 750 x 370 x 49.5 mm
- Material recomendado: Porcelana (Espesor entre 12 mm y 20 mm)

Especificaciones eléctricas

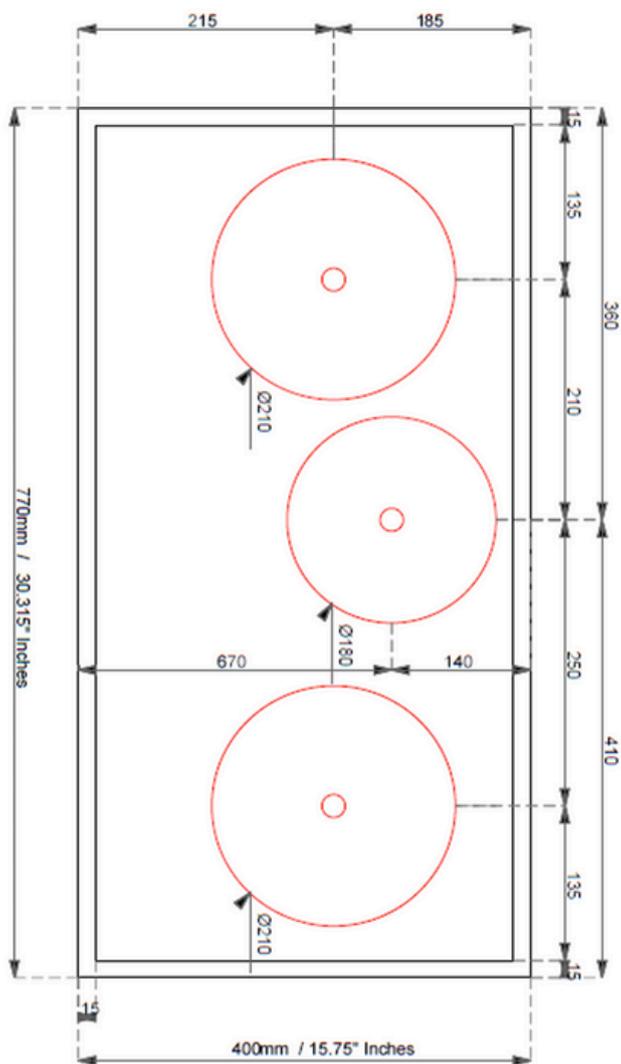
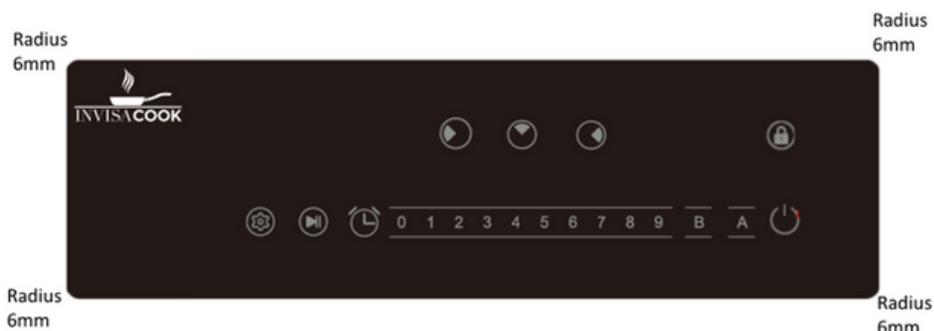
- Entrada de CA: 220-240V 50/60 Hz
- Potencia total: 4,600 W (Compartida) - 21 AMPS
- Potencia por quemador: 2,000W + 1,600W + 2,000W
- Tamaño de los quemadores: 210 mm - 180 mm - 210 mm

Condiciones de operación

- Temperatura:
 - Operación: 97°F mín. / 400°F máx. (36°C mín. / 205°C máx.)
 - No operativa: -40°F a 158°F (-40°C a +70°C)



Dimensiones



La información sobre aplicaciones de dispositivos se brinda solo como referencia y puede ser actualizada. Es responsabilidad del usuario garantizar el cumplimiento de las especificaciones. Los parámetros "Típicos" pueden variar según la aplicación y con el tiempo. Todos los parámetros operativos deben validarse con expertos técnicos. INVISACOOK no ofrece garantías sobre la información, su calidad o adecuación a un propósito específico. Si un comprador usa productos en aplicaciones no autorizadas, debe indemnizar a INVISACOOK y sus asociados. Esto incluye reclamos por daños, costos legales y lesiones personales. INVISACOOK no es responsable por defectos de diseño o fabricación en tales casos. No se conceden derechos de propiedad intelectual por el uso de los productos. Derechos de autor © 2018 - INVISACOOK INC.



Especificaciones

Dimensiones

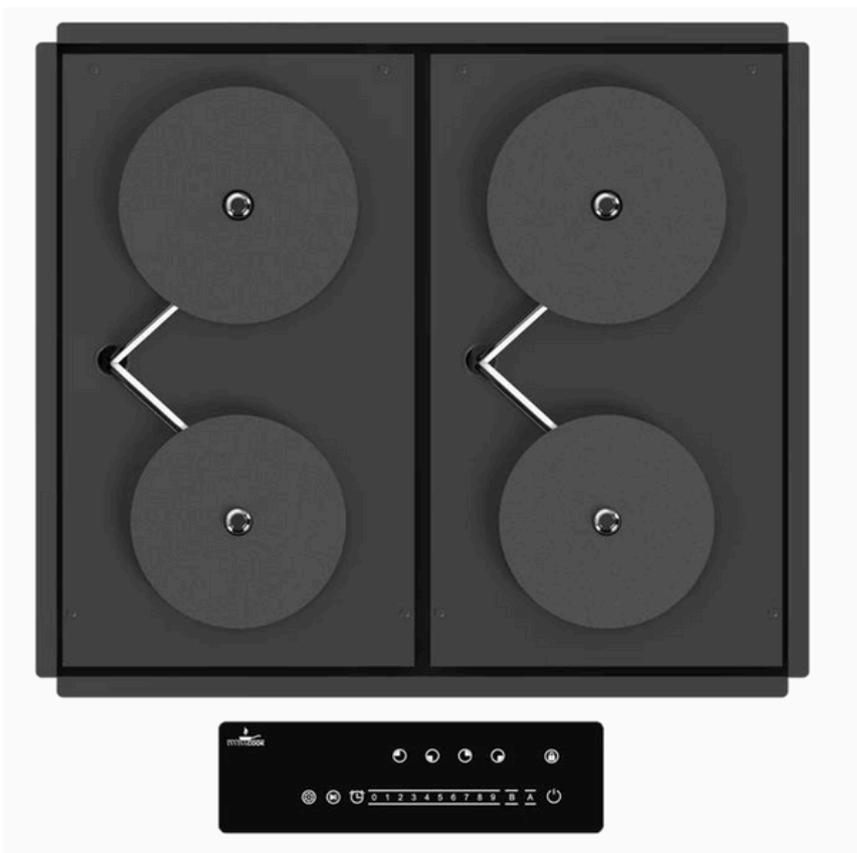
- Tamaño total: 582 x 512 x 50 mm
- Tamaño inferior: 552 x 482 x 49.5 mm
- Material recomendado: Porcelana (espesor de 12 mm - 20 mm)

Especificaciones Eléctricas

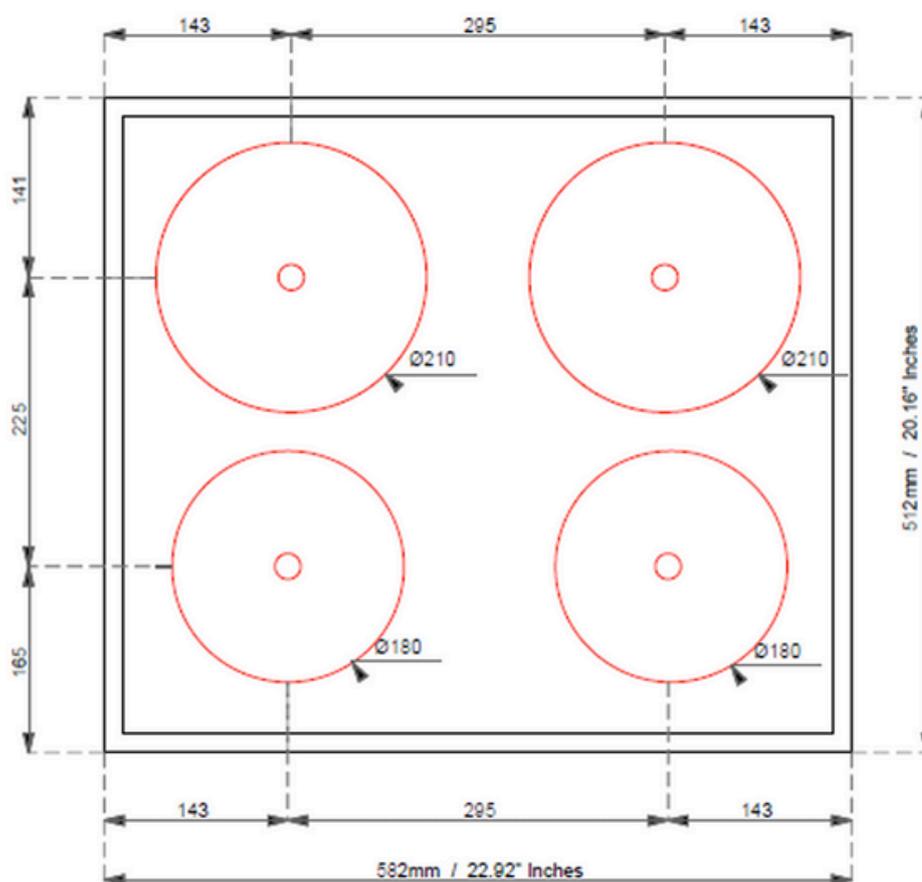
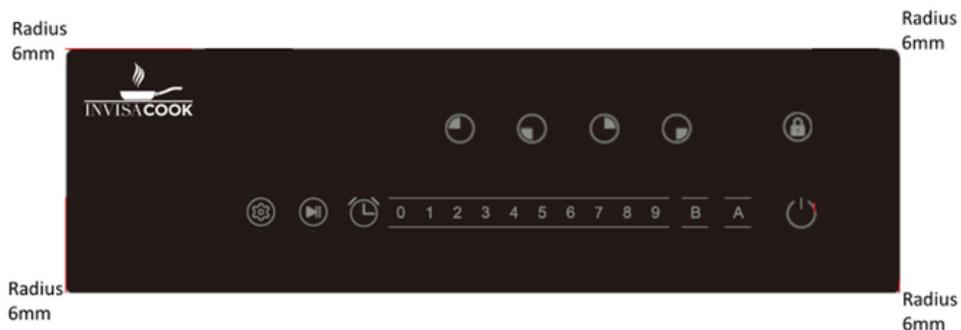
- Entrada de CA: 220/240V, 50/60Hz
- Potencia total: 5,200 W (compartida)
- Distribución de energía:
 - 2000W + 1600W + 2000W + 1600W

Condiciones Ambientales

- Temperaturas de operación: 97°F mín / 400°F máx (36°C mín / 205°C máx)
- Temperaturas fuera de operación: -40°F a 158°F (-40°C a +70°C)



Dimensiones



La información sobre aplicaciones de dispositivos se brinda solo como referencia y puede ser actualizada. Es responsabilidad del usuario garantizar el cumplimiento de las especificaciones. Los parámetros "Típicos" pueden variar según la aplicación y con el tiempo. Todos los parámetros operativos deben validarse con expertos técnicos. INVISACOOK no ofrece garantías sobre la información, su calidad o adecuación a un propósito específico. Si un comprador usa productos en aplicaciones no autorizadas, debe indemnizar a INVISACOOK y sus asociados. Esto incluye reclamos por daños, costos legales y lesiones personales. INVISACOOK no es responsable por defectos de diseño o fabricación en tales casos. No se conceden derechos de propiedad intelectual por el uso de los productos. Derechos de autor © 2018 - INVISACOOK INC.



ENCIMERAS COMPATIBLES CON NUESTAS ESTUFAS INVISACOOK

Las encimeras de cerámica son especialmente adecuadas para Inviacook, por ejemplo, Dekton, Marazzi, Sapienstone, Neolith, Level, Infinity, Coverlam, Lapitec, Antolini Tech, entre otros. Las encimeras de cerámica son fáciles de mantener limpias y duraderas. Los materiales cerámicos pueden incluso soportar temperaturas de hasta 1200C°. La cerámica también es resistente a los rasguños y cortes y permite encimeras delgadas.



COVERLAM | TOP
A NEW SKIN FOR YOUR KITCHEN

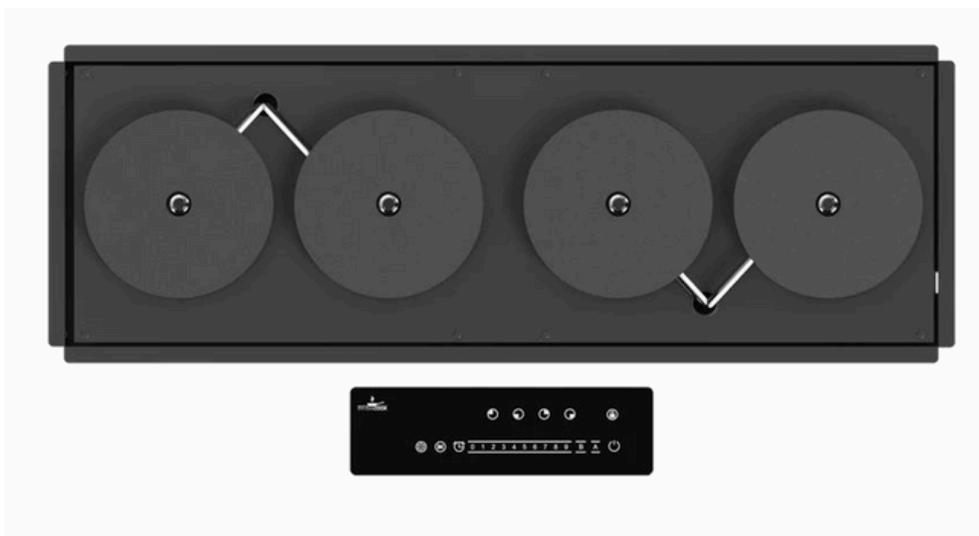
LAPITEC
NATURALLY ITALIAN

Antolini | Tech

SAPIENSTONE

NEOLITH

DEKTON
designed by COSENTINO



Especificaciones

Dimensiones

- Tamaño total: 925 x 320 x 50 mm
- Tamaño inferior: 895 x 300 x 49.5 mm
- Material recomendado: Porcelana (espesor de 12 mm - 20 mm)
- Interruptor recomendado: 50 AMP Breaker

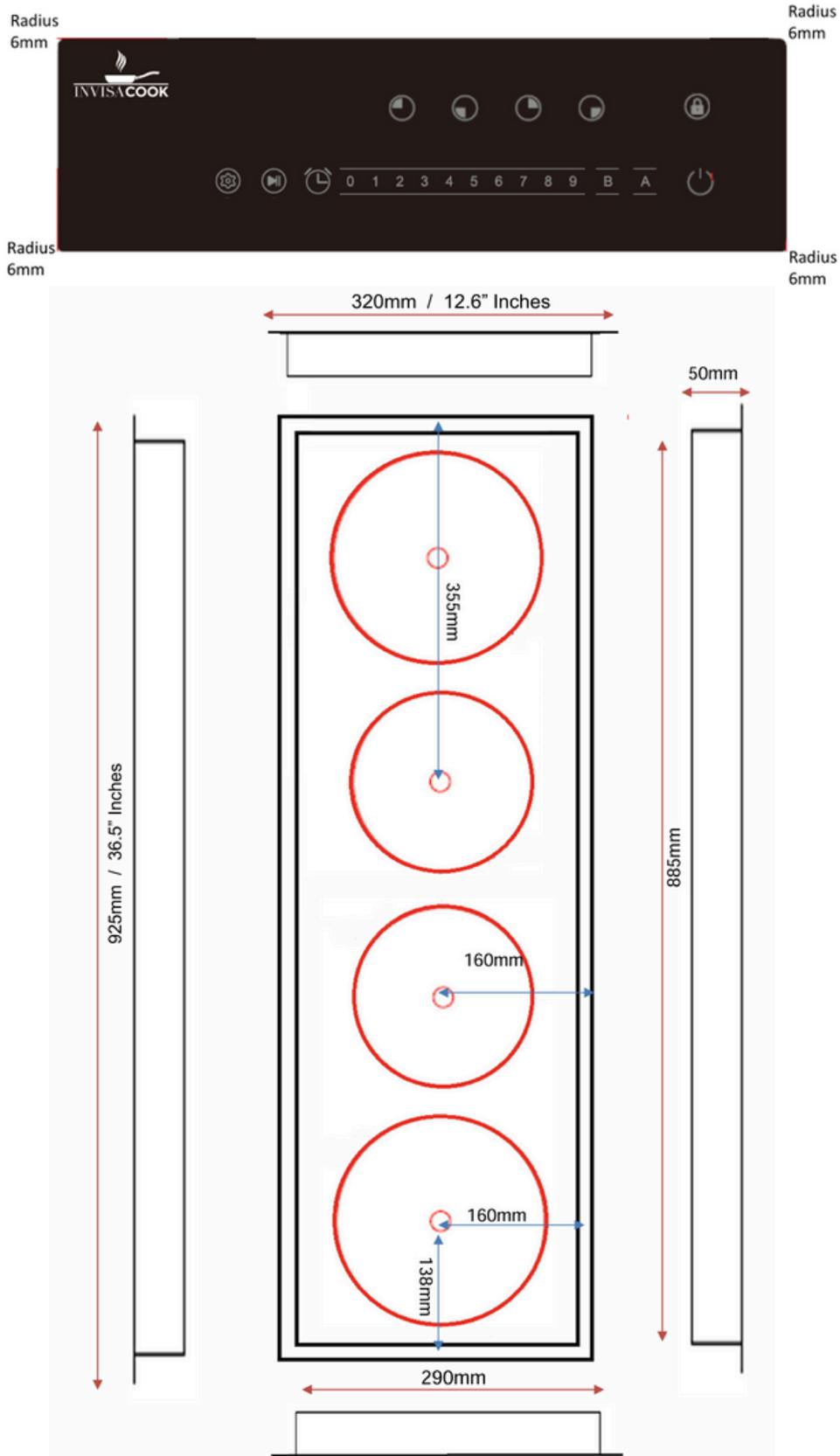
Especificaciones Eléctricas

- Entrada de CA: 220/240V, 50/60Hz
- Potencia total: 5,200 W (compartida)
- Distribución de energía:
 - 2000W + 1600W + 1600W + 2000W

Condiciones Ambientales

- Temperaturas de operación: 97°F mín / 400°F máx (36°C mín / 205°C máx)
- Temperaturas fuera de operación: -40°F a 158°F (-40°C a +70°C)

Dimensiones



La información sobre aplicaciones de dispositivos se brinda solo como referencia y puede ser actualizada. Es responsabilidad del usuario garantizar el cumplimiento de las especificaciones. Los parámetros "Típicos" pueden variar según la aplicación y con el tiempo. Todos los parámetros operativos deben validarse con expertos técnicos. INVISACOOK no ofrece garantías sobre la información, su calidad o adecuación a un propósito específico. Si un comprador usa productos en aplicaciones no autorizadas, debe indemnizar a INVISACOOK y sus asociados. Esto incluye reclamos por daños, costos legales y lesiones personales. INVISACOOK no es responsable por defectos de diseño o fabricación en tales casos. No se conceden derechos de propiedad intelectual por el uso de los productos. Derechos de autor © 2018 - INVISACOOK INC.

Home Interior Inspiration

COZUMEL PHCS CANTIL
TORRE SUR
WWW.INVISACOOK.MX



Especificaciones

Dimensiones

- Tamaño total: 905 x 515 x 50 mm
- Tamaño inferior: 875 x 485 x 49.5 mm
- Material recomendado: Porcelana (espesor máximo de 12 mm)

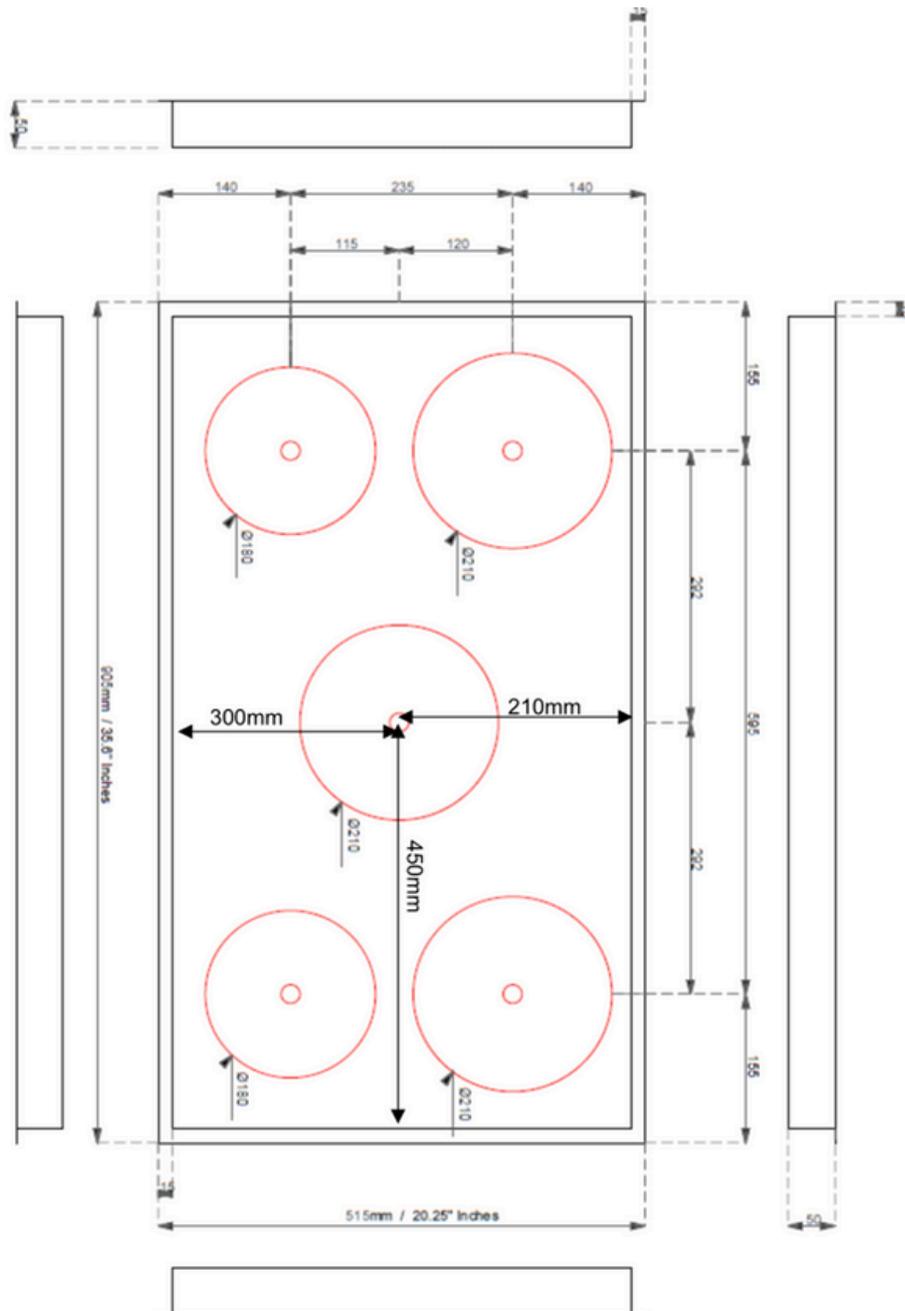
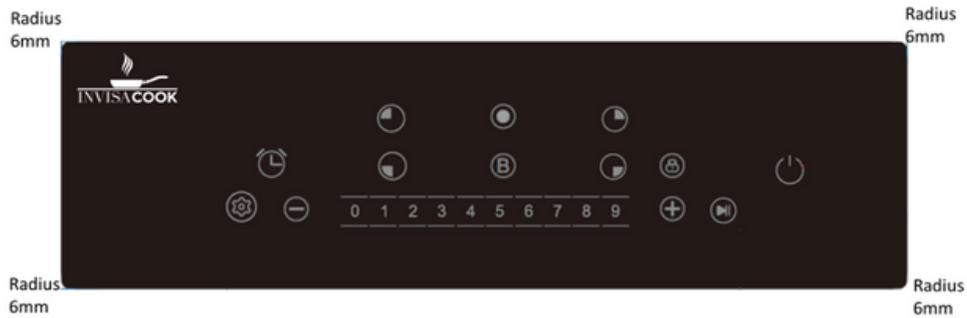
Especificaciones Eléctricas

- Entrada de CA: 220-240V, 50/60Hz
- Potencia total compartida: 7,200 W
- Consumo máximo de energía por quemador:
 - 2000W + 1600W + 2000W + 1600W + 2000W

Condiciones Ambientales

- Temperaturas de operación: 97°F mín / 400°F máx (36°C mín / 205°C máx)
- Temperaturas fuera de operación: -40°F a 158°F (-40°C a +70°C)

Dimensiones



La información sobre aplicaciones de dispositivos se brinda solo como referencia y puede ser actualizada. Es responsabilidad del usuario garantizar el cumplimiento de las especificaciones. Los parámetros "Típicos" pueden variar según la aplicación y con el tiempo. Todos los parámetros operativos deben validarse con expertos técnicos. INVISACOOK no ofrece garantías sobre la información, su calidad o adecuación a un propósito específico. Si un comprador usa productos en aplicaciones no autorizadas, debe indemnizar a INVISACOOK y sus asociados. Esto incluye reclamos por daños, costos legales y lesiones personales. INVISACOOK no es responsable por defectos de diseño o fabricación en tales casos. No se conceden derechos de propiedad intelectual por el uso de los productos. Derechos de autor © 2018 - INVISACOOK INC.



EQUIPADO CON LA MEJOR TECNOLOGÍA

Con Invisacook, puedes monitorear el tiempo de cocción desde cualquier lugar de tu casa de manera segura y en tiempo real. Olvídate de las preocupaciones cuando salgas de vacaciones, gracias a su función de apagado automático. Invisacook es tu compañero de cocina inteligente, siempre vigilante y adaptándose a tu estilo de vida ocupado.



PREGUNTAS FRECUENTES



PREGUNTAS FRECUENTES

- **¿CÓMO SABES DÓNDE ESTÁN LOS QUEMADORES? R.** NUESTRO SISTEMA ESTÁ DISEÑADO CON UN LOCALIZADOR DE RUIDO, O UN DISPOSITIVO QUE EMITE UN PITIDO QUE COMIENZA CUANDO ENCIENDE SU UNIDAD Y DESIGNA AUDIBLEMENTE EL QUEMADOR QUE DESEA USAR. EL PITIDO SE DETENDRÁ CUANDO SU SARTÉN SE CONECTE CON LA SUPERFICIE DE LA ESTUFA. SIN EMBARGO, EXISTEN OTRAS OPCIONES QUE PUEDE CONSULTAR CON SU DISTRIBUIDOR PARA UBICAR EL QUEMADOR. POR EJEMPLO, PUEDE PEDIRLES QUE GRABEN UN LUGAR PARA CADA QUEMADOR, O SIMPLEMENTE PEDIRLES QUE COLOQUEN UNA CALCOMANÍA ALLÍ HASTA QUE TENGA UNA IDEA DE DÓNDE ESTÁ EL QUEMADOR.
- **¿QUÉ MATERIALES PUEDO USAR CON INVISACOOK? R.** INVISACOOK RECOMIENDA USAR EL INVISACOOK SOLO CON CERÁMICAS DE 12 MM PROBADAS Y APROBADAS.
- **¿NECESITO TENER UTENSILIOS DE COCINA ESPECIAL? R. UTENSILIOS DE COCINA COMPATIBLES:** HAY MUCHAS OLLAS Y SARTENES CON CALIDAD DE INDUCCIÓN EN EL MERCADO, SIN EMBARGO, LAS SARTENES MÁS COMPATIBLES CON EL INVISACOOK SON SARTENES DE ACERO INOXIDABLE CON REVESTIMIENTO COMPLETO, FONDO MAGNÉTICO GRUESO Y UTENSILIOS DE INVISACOK.
- **NO COMPATIBLES:** LOS UTENSILIOS DE COCINA DE ALUMINIO, COBRE O VIDRIO O FUNCIONARÁN A MENOS QUE TENGAN UNA CAPA EN EL FONDO CON PROPIEDADES MAGNÉTICAS. MUCHOS FABRICANTES HAN COMENZADO A AGREGAR UNA CAPA MAGNÉTICA AL FONDO DE ESTE TIPO DE OLLAS Y SARTENES; SIN EMBARGO, PUEDE SER MUY DELGADA Y TARDARÁ MÁS EN CALENTARSE QUE UNA SARTÉN DE INDUCCIÓN DE ALTA CALIDAD.
- **NOTA:** LAS SARTENES DE HIERRO FUNDIDO SON DE INDUCCIÓN, SIN EMBARGO, SE CALIENTAN MUCHO DEBIDO AL CONTENIDO DE METALES QUE CONTIENEN Y REFLEJAN UNA GRAN CANTIDAD DE CALOR, QUE CON EL TIEMPO NO SERÁ BUENO PARA SU ENCIMERA. INVISACOOK LE PIDE QUE NO USE ESTE TIPO DE UTENSILIOS DE COCINA CUANDO USE EL INVISACOOK.
- **PRUEBAS DE COMPATIBILIDAD:** PARA SABER SI UNA OLLA O SARTÉN ES COMPATIBLE CON SU ESTUFA DE INDUCCIÓN, SOSTENGA UN IMÁN EN EL FONDO. - SI EL IMÁN SE ADHIERE A LA PARTE INFERIOR, LOS UTENSILIOS DE COCINA FUNCIONARÁN EN UNA ESTUFA DE INDUCCIÓN. - SI EL IMÁN AGARRA LA SARTÉN CON SUAVIDAD, ES POSIBLE QUE NO TENGA MUCHO ÉXITO CON ÉL EN LA ESTUFA.



WWW.INVISACOOK.MX
999 502 0384

ventas@invisacook.mx

Lunes a viernes de 9:00 a.m. a 5:00 p.m.

PREGUNTAS FRECUENTES

- SI NO SE TIRA DEL IMÁN, NO CONTIENE LOS METALES CORRECTOS Y NO GENERARÁ CALOR.
- **NOTA:** MUCHOS FABRICANTES HAN COMENZADO A COLOCAR UN SÍMBOLO DE “COMPATIBLE CON INDUCCIÓN” EN LA PARTE INFERIOR DE SUS UTENSILIOS DE COCINA O INDICAN LA COMPATIBILIDAD EN EL EMPAQUE. EL SÍMBOLO A MENUDO PARECE UNA BOBINA HORIZONTAL.
- **¿HAY ALGO ESPECIAL QUE DEBA DE HACER CON MIS UTENSILIOS DE COCINA DE INDUCCIÓN PARA USARLOS EN MI ENCIMERA? R.** UTILICE ÚNICAMENTE EL INVISAMAT APROBADO POR INVISACOOK Y SUMINISTRADO CON LA PLACA.
- **¿HAY ALGUNA LIMPIEZA ESPECIAL QUE DEBA HACER EN LA ENCIMERA DONDE ESTÁ LA UNIDAD? R.** PARA OBTENER INSTRUCCIONES ADECUADAS SOBRE EL CUIDADO DE LA ENCIMERA, COMUNÍQUESE CON SU TALLER DE COCINA O CON EL FABRICANTE DE LA ENCIMERA.
- **¿LA UNIDAD DEBE TENER ALGÚN REQUISITO ELÉCTRICO ESPECIAL? R.** INVISACOOK REQUIERE UNA CONEXIÓN DE 220V.
- **¿QUÉ DEBO TENER EN CUENTA AL COCINAR? R.** POR FAVOR, NUNCA CALIENTE OLLAS Y SARTENES SIN CONTENIDO. CUANDO EL ACEITE SE CALIENTA EN UNA SARTÉN, ÉSTE SE CALIENTA MUY RÁPIDAMENTE, ESTO PUEDE CAUSAR TENSION EN LA CERÁMICA. EL NIVEL 5 ES SUFICIENTE PARA COCINAR CON ACEITE Y AYUDA A AHORRAR ENERGÍA.
- **¿POR QUÉ CUANDO TENGO UN QUEMADOR A PLENA POTENCIA Y ENCIENDO OTRO QUEMADOR, MI PRIMER QUEMADOR BAJA SU NÚMERO? R.** ESTE ES EL RESULTADO DE QUE LOS QUEMADORES COMPARTAN EL PODER. CON VARIOS QUEMADORES ENCENDIDOS, LA UNIDAD INTENTARÁ AUTOMÁTICAMENTE FUNCIONAR DE LA MANERA MÁS EFICIENTE POSIBLE. DICHO ESTO, NO HAY NECESIDAD DE PREOCUPARSE: SUS QUEMADORES AÚN RECIBEN NIVELES ADECUADOS DE POTENCIA PARA MANTENER TEMPERATURAS DE COCCIÓN EFICIENTES.
- **¿LA SUPERFICIE DE LA ENCIMERA SE CALIENTA CUANDO ESTÁS COCINANDO? R.** SÍ. LA SUPERFICIE SE CALENTARÁ MÁS Y MÁS CON EL TIEMPO A MEDIDA QUE COCINE, Y FINALMENTE SE CALENTARÁ AL TACTO. PARA SU TIEMPO DE COCCIÓN CORTO ESTÁNDAR, LA SUPERFICIE NO SE CALENTARÁ TANTO. SIN EMBARGO, UNA VEZ QUE HAYA SUPERADO LOS 10 MINUTOS DE TIEMPO DE COCCIÓN, LA SUPERFICIE ESTARÁ CALIENTE Y DEBE TENER CUIDADO ALREDEDOR DEL ÁREA EN USO.
- **¿CÓMO SE INSTALA LA UNIDAD DE INVISACOOK? R.** MIRE EL VIDEO DE INSTALACIÓN DE INVISACOOK



WWW.INVISACOOK.MX
999 502 0384

ventas@invisacook.mx

Lunes a viernes de 9:00 a.m. a 5:00 p.m.

DESIGNED FOR PERFORMANCE

INVISIBLE COOKWARE

5-PLY
COPPER CORE

TENDENCIA
TENDENCIA
TENDENCIA
TENDENCIA
TENDENCIA
TENDENCIA
TENDENCIA
TENDENCIA
TENDENCIA
TENDENCIA



HYBRID TECHNOLOGY
Combines the Best of
Stainless Steel with
Ceramic Non-Stick

100% PFOA FREE

A microscopic view of a ceramic non-stick surface, showing a grid-like pattern of small, rounded protrusions.

DESIGNED FOR PERFORMANCE
**INVISIA
COOKWARE**
5-PLY
COPPER CORE



M
A
G
I
C
O

CERO
CONTACTO

INVISACOOK
MEXICO
2024

REGISTERED TRADEMARK

Contact

C. 15, #257A Campestre, 97120 Mérida, Yuc.

[@invisacook_mx](#)

ventas@invisacook.mx

www.invisacook.mx

