



**Kuchenka indukcyjna XL, 230V/3500W,
390x490x(H)120mm | HENDI 239698**

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 239698

Cechy produktu

Długość (mm): 390

Szerokość (mm): 490

Wysokość (mm): 120

Temperatura min. (°C): 35

Temperatura max. (°C): 240

Waga netto (kg): 7.88

Moc wejściowa (W): 3500

Kuchenka indukcyjna 3500 D XL, HENDI Profi Line – 3500 W

Profesjonalna kuchenka indukcyjna o mocy 3500 W z serii Profi Line przeznaczona do intensywnej pracy w gastronomii. Urządzenie umożliwia szybkie i precyzyjne gotowanie dzięki regulacji temperatury, mocy oraz czasu pracy. Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej sprawia, że kuchenka sprawdza się w restauracjach, hotelach, food truckach oraz kuchniach cateringowych.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Moc 3500 W

Szybkie nagrzewanie i wysoka wydajność pracy.

Zakres temperatur 35–240°C

Precyzyjna regulacja temperatury do różnych technik gotowania.

Naczynia Ø160–300 mm

Obsługa szerokiego zakresu garnków i patelni indukcyjnych.

Panel dotykowy

Łatwa obsługa i szybkie ustawienie parametrów pracy.

System chłodzenia

Wentylatory chronią elektronikę przed przegrzaniem.

Maks. obciążenie 20 kg

Stabilna konstrukcja umożliwia pracę z dużymi naczyniami.

Technologia i konstrukcja

Kuchenka posiada solidną **obudowę ze stali nierdzewnej**, która jest odporna na intensywne użytkowanie w warunkach profesjonalnej gastronomii. Panel dotykowy umożliwia regulację temperatury, mocy oraz ustawienie czasu pracy.

Urządzenie wyposażone jest w **automatyczne wykrywanie naczyń**, dzięki czemu pole grzewcze aktywuje się tylko po ustawieniu odpowiedniego garnka. Wbudowany system wentylatorów zapewnia skuteczne chłodzenie podzespołów i stabilną pracę urządzenia.

Wymowany filtr powietrza ułatwia konserwację oraz utrzymanie urządzenia w czystości.

Zastosowanie w gastronomii

Kuchenka indukcyjna sprawdzi się w restauracjach, hotelach, barach, food truckach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Idealna do gotowania, smażenia, podgrzewania oraz przygotowywania potraw w warunkach intensywnej eksploatacji.

Dane techniczne

Seria Line
Zasilanie 50/60 Hz
Moc 1600 W
Zakres temperatur 30-200°C
Średnica naczyń 180 mm
Maksymalne obciążenie
Wymiary 490 x (H)120 mm
Waga netto
Materiał nierdzewna

Numer artykułu: 239698
