



Kuchenka indukcyjna, P 3.5 kW, U 230 V Stalgast 770351

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 770351

Cechy produktu

Szerokość (mm): 325

Głębokość (mm): 425

Wysokość (mm): 100

Moc elektryczna (kW): 3.5

Napięcie (V): 230

Zasilanie: prąd

KUCHENKI INDUKCYJNE GASTRONOMICZNE

Kuchenka indukcyjna 3.5 kW 230 V – kompaktowa i precyzyjna do pracy profesjonalnej

Kuchenka indukcyjna o mocy 3.5 kW to rozwiązanie przeznaczone do profesjonalnych zastosowań gastronomicznych, gdzie liczy się **precyzja sterowania, szybka reakcja na zmianę ustawień oraz kompaktowa konstrukcja**.

Urządzenie oferuje **20 poziomów mocy i temperatury**, pracę w zakresie **50–240°C** oraz **timer do 479 minut**, co pozwala dokładnie dopasować parametry do każdego procesu gotowania.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

MOC

3.5 kW

ZASILANIE

230 V

ZAKRES TEMPERATUR

50–240°C

POZIOMY PRACY

20

TIMER

1–479 min

POLE GRZEWCZE

Ø 260 mm

KORZYŚCI UŻYTKOWE

Precyzyjna kontrola i powtarzalne efekty

- 20 poziomów regulacji pozwala dokładnie dopasować moc lub temperaturę do procesu
- tryb temperatury 50–240°C umożliwia kontrolę obróbki cieplnej
- tryb mocy zapewnia szybkie reagowanie urządzenia
- timer do 479 minut wspiera pracę bez ciągłej kontroli
- 3 poziomy szybkiego wyboru (1/10/20 dla mocy oraz 50/140/240°C dla temperatury)
- praca impulsowa dla poziomów 1–9
- zabezpieczenie przed przegrzaniem zwiększa bezpieczeństwo użytkowania

KONSTRUKCJA I OBSŁUGA

Trwałość i wygoda pracy

- obudowa ze stali nierdzewnej
- ceramiczna płyta robocza
- szklany panel dotykowy z wydzielonym timerem
- średnica pola grzewczego Ø 260 mm
- minimalna średnica dna naczynia Ø 120 mm

ZASTOSOWANIE

Gdzie sprawdzi się najlepiej?

- restauracje i zaplecza gastronomiczne
- food trucki i punkty mobilne
- kuchnie pomocnicze i stanowiska dodatkowe
- miejsca wymagające kompaktowego sprzętu o wysokiej mocy

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Zasilanie

Napięcie

Moc

Szerokość

Głębokość

Wysokość

Postaw na precyzyjne gotowanie indukcyjne

Wybierz kompaktową kuchenkę indukcyjną, która zapewnia pełną kontrolę nad procesem gotowania i stabilną pracę w gastronomii.