

Płyta indukcyjna gastronomiczna 3,5kW
380x460x140mm INSTINCT 3.5 Garland

Producent: Garland

Nr referencyjny: Garland INSTINCT 3.5

Cechy produktu
Wymiary: 380x460x140
Ilość stref grzewczych: 1
Materiał obudowy: Stal nierdzewna
Waga (kg): 12
Zasilanie (V): 208–240
Zasilanie: Elektryczne
Moc wyjściowa (W): 3500

PŁYTY INDUKCYJNE GASTRONOMICZNE

Profesjonalna płyta indukcyjna 3,5 kW INSTINCT 3.5 Garland

Wydajna płyta indukcyjna gastronomiczna do profesjonalnych kuchni, gdzie liczy się **szybkie nagrzewanie, stabilna temperatura i wygodna obsługa**. Urządzenie oferuje jedną strefę grzewczą oraz 12 poziomów mocy, co umożliwia precyzyjne dopasowanie pracy do rodzaju przygotowywanych potraw.

Technologia **RTCSmp** zapewnia ciągły pomiar temperatury dna naczynia, co pozwala uzyskać **powtarzalne rezultaty**, zwiększyć bezpieczeństwo pracy i ograniczyć ryzyko przegrzania.

Produkt nowy, nieużywany, poekspozycyjny.

Najważniejsze parametry

Moc

3,5 kW

Strefy grzewcze

1

Regulacja

12 poziomów

Temperatura

25°C – 100°C

Najważniejsze zalety

- RTCSmp – wielopunktowy pomiar temperatury
- Stały transfer mocy dla stabilnego gotowania
- Bezpośrednie przekazywanie ciepła do naczynia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Szybkie wykrywanie naczynia
- Przystosowanie do pracy ciągłej

Funkcje i obsługa

- Intuicyjne sterowanie pokręteł
- Timer: 30 s – 240 min
- Zmiana jednostki temperatury °C / °F
- Redukcja mocy 25% – 100%
- Autokonfiguracja napięcia

- Wyjmowany filtr powietrza – możliwość mycia
- Regulowane nóżki z blokadą
- Szeroka kompatybilność naczyń

Dane techniczne

Liczba stref

Moc 1500 W

Powierzchnia Ceran

Liczba cewki

Zasilanie 230 V / 50–60 Hz / 1

Wymiary 300 × 140 mm

Waga

Materiał Dzewna

Wykończenie

Filtr t?uszczu

Wymiary 50 × 12 mm

Materiał m

Dla kogo?

- dla **restauracji** i profesjonalnych kuchni gastronomicznych

-
- dla **catering**u i stanowisk wymagających pracy na dwóch polach grzewczych
 - dla lokali, które potrzebują **wydajnej płyty indukcyjnej o dużej mocy**
 - dla użytkowników oczekujących **precyzyjnej kontroli temperatury i energooszczędności**

Zastosowanie: Profesjonalna płyta indukcyjna do **gotowania, podgrzewania i podtrzymywania temperatury** w kuchniach gastronomicznych, szczególnie tam, gdzie potrzebna jest jednoczesna praca na dwóch strefach grzewczych.