

Kuchenka indukcyjna podwójna 7000, HENDI, Profi Line, 400V/7000W, 405x700x145mm HENDI 239346

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 239346

Cechy produktu

Długość (mm): 405
Szerokość (mm): 700
Wysokość (mm): 145
Waga netto (kg): 16.93
Moc wejściowa (W): 7000
Napięcie (V): 400
Element grzewczy : Indukcja
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Linia produktów: Profi Line

Kuchenka indukcyjna podwójna 400V/7000W, 405x700x(H)145mm Hendi Profi Line

Profesjonalna kuchenka indukcyjna z dwoma polami grzewczymi przeznaczona do intensywnej pracy w gastronomii. Urządzenie o łącznej mocy 7000 W pracuje na zasilaniu 400 V i umożliwia jednoczesne gotowanie na dwóch niezależnych polach indukcyjnych. Konstrukcja ze stali nierdzewnej oraz elektroniczne systemy zabezpieczeń zapewniają trwałość i bezpieczne użytkowanie w profesjonalnej kuchni.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Dwa pola indukcyjne
Możliwość jednoczesnego gotowania na dwóch niezależnych polach grzewczych.

Łączna moc 7000 W
Wysoka wydajność umożliwia intensywną pracę w profesjonalnej gastronomii.

Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
System ochrony zwiększa bezpieczeństwo pracy urządzenia.

Obudowa ze stali nierdzewnej
Odporna konstrukcja ułatwia czyszczenie i zapewnia trwałość podczas intensywnej eksploatacji.

Regulowane metalowe nóżki
Umożliwiają stabilne ustawienie urządzenia na stanowisku roboczym.

Wyjmowany filtr powietrza
Ułatwia konserwację oraz utrzymanie prawidłowej pracy układu chłodzenia.

Technologia i konstrukcja

Kuchenka wyposażona jest w dwa pola indukcyjne o zróżnicowanej mocy. Przednie pole osiąga maksymalnie 5000 W, natomiast tylne do 3500 W. Przy pracy przedniego pola z maksymalną mocą tylne pole może pracować z mocą do 2000 W.

Urządzenie posiada solidną obudowę wykonaną ze stali nierdzewnej, przystosowaną do intensywnego użytkowania w profesjonalnych kuchniach. Regulowane metalowe nóżki pozwalają na stabilne ustawienie sprzętu, a wyjmowany filtr powietrza ułatwia czyszczenie układu chłodzenia.

Elektroniczny system zabezpieczenia chroni urządzenie przed przegrzaniem. Kuchenka przeznaczona jest do naczyń indukcyjnych o średnicy dna od Ø140 do Ø280 mm.

Zastosowanie w gastronomii

Urządzenie przeznaczone do restauracji, hoteli, firm cateringowych, stołówek oraz kuchni zbiorowego żywienia. Kuchenka sprawdza się w intensywnej produkcji gastronomicznej, umożliwiając szybkie gotowanie, smażenie oraz podgrzewanie potraw przy użyciu garnków i patelni indukcyjnych.

Dane techniczne

Zasilanie	230 V, 50/60 Hz
Moc całkowita	7000 W
Moc pola przedniego	5000 W
Moc pola tylnego	3500 W
Średnica dna naczyń	Ø140–280 mm
Maksymalne obciążenie	20 kg
Zabezpieczenie	zabezpieczenie przed przegrzaniem
Materiał obudowy	stal nierdzewna

Wymiary zewnętrzne 405 x 300 x 145 mm
Waga netto 6,03 kg
Waga brutto 7,2 kg

Numer artykułu: 239346