

Kuchenka indukcyjna 3500 D XL, HENDI, Profi Line, 230V/3500W, 390x490x120mm HENDI 239698

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 239698

Cechy produktu

Długość (mm): 390
Szerokość (mm): 490
Wysokość (mm): 120
Waga netto (kg): 7.88
Moc wejściowa (W): 3500
Napięcie (V): 230
Temperatura min. (°C): 35
Temperatura max. (°C): 240
Element grzewczy : Indukcja
Linia produktów: Profi Line

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 naczynia**, dzięki czemu pole grzewcze aktywuje się tylko po ustawieniu odpowiedniego garnka. Wbudowany system wentylatorów zapewnia skuteczne chłodzenie podzespołów i stabilną pracę urządzenia.

Wyjmowany 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	230 V/50/60 Hz
Moc	3500 W
Zakres temperatur	25 °C - 240 °C
Średnica dna naczyń	160 - 300 mm
Maksymalne obciążenie	20 kg
Wymiary	(W) 400 x (H)120 mm
Waga netto	8,8 kg

Materiał	Materiał zewna

Numer artykułu: 239698