



## 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

Oficjalna dystrybucja: HENDI

## 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

<b>Seria</b> Line
<b>Zasilanie</b> 50/60 Hz
<b>Moc</b> 100 W
<b>Zakres temperatur</b>
<b>Średnica naczyń</b>
<b>Maksymalne obciążenie</b>
<b>Wymiary</b> 140 x (H)120 mm
<b>Waga netto</b>
<b>Materiał</b> zewna

---

**Numer artykułu: 239698**