

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

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 770351

Cechy produktu

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	230 V
Napięcie	3,5 kW
Moc	26 cm
Szerokość	25 cm
Głębokość	9 cm
Wysokość	

Postaw na precyzyjne gotowanie indukcyjne

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