



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

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

- Wyjmowany filtr powietrza – możliwość mycia
- Regulowane nożyki z blokad?
- Szeroka kompatybilność naczy?

Dane techniczne

Liczba stref

M5&W

Powierzchnia Ceran

220mm cewki

Zasilanie 230V / 50–60 Hz / 1

Wymiary 160 × 140 mm

Waga

Materiał dzewna

Wyposażenie

Filtr t?uszczu

Wymiary 50 × 12 mm

Materiał

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.