

Płyta indukcyjna gastronomiczna 2x5kW 380x720x140mm INSTINCT 10 Garland

Producent: Garland

Nr referencyjny: Garland INSTINCT 10

Cechy produktu

Wymiary: 380 × 720 × 140 mm
Waga (kg): 21
Moc wyjściowa (W): 2 x 5000
Zasilanie (V): 208–240 / 380–440
Zasilanie: Elektryczne
Materiał obudowy: Stal nierdzewna
Ilość stref grzewczych: 2

P?YTY INDUKCYJNE GASTRONOMICZNE

Profesjonalna p?yta indukcyjna 2x5 kW INSTINCT 10 Garland

Wydajna p?yta indukcyjna gastronomiczna z dwiema strefami grzewczymi do profesjonalnych kuchni, w których liczy si? **szybkie nagrzewanie**, **stabilna temperatura** i **wygodna obs?uga**. Model INSTINCT 10 oferuje **2 x 12 poziomów mocy** oraz dwie niezale?ne funkcje podtrzymywania temperatury, dzi?ki czemu dobrze sprawdza si? przy intensywnej pracy i jednoczesnym przygotowywaniu ró?nych potraw.

Technologia **RTCSmp** stale kontroluje temperatur? dna naczynia, pomagaj?c uzyska? **powtarzalne rezultaty**, ograniczy? ryzyko przegrzania oraz zwi?kszy? bezpiecze?stwo i

komfort codziennej pracy.

Produkt nowy, nieu?ywany, poekspozycyjny.

Najwa?niejsze parametry

Moc

2 × 5 kW

Liczba stref

2 strefy grzewcze

Regulacja

2 × 12 poziomów mocy

Podtrzymywanie temperatury

2 × 25°C – 100°C

Najwa?niejsze zalety

- **RTCSmp** – wielopunktowy pomiar temperatury w czasie rzeczywistym
- **Dwie niezale?ne strefy grzewcze** do jednoczesnej pracy z ró?nymi naczyniami
- **Stabilny transfer mocy** dla powtarzalnych efektów gotowania
- **Zabezpieczenie przed przegrzaniem** urz?dzenia i naczy?
- **Szybkie wykrywanie naczynia** i natychmiastowe rozpocz?cie pracy
- **Przystosowanie do intensywnej eksploatacji** w gastronomii

Funkcje i obs?uga

- Sterowanie za pomoc? **pokr?te? z przodu urz?dzenia**
- **Timer 30 s – 240 min**
- Mo?liwo?? zmiany jednostki temperatury **°C / °F**

- Redukcja maksymalnej mocy wyj?ciowej **od 100% do 25%**
- **Wyjmowany filtr powietrza** – ?atwe czyszczenie i ponowne u?ycie
- **Regulowane nó?ki z blokad?**
- **Szeroka kompatybilno?? z patelniami** dzi?ki zmiennej cz?stotliwo?ci

Dane techniczne

Liczba stref grzewczych	2
Moc wyj?ciowa	2 × 2,5 kW
Poziomy mocy	2 × 12
Funkcja podtrzymywania ciep?a	2 × 25 °C – 100 °C
Powierzchnia szklana Ceran (szer. × g?.)	772 × 628 mm
Średnica cewki indukcyjnej	2 × 210 mm

Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Zasilanie	380–440 / 50–60 / 3
Wymiary (szer. × gł. × wys.)	800 × 720 × 1410 mm
Waga	71 kg
Typ czyszczenia	Ręczne

Konstrukcja i czyszczenie

- **Szk?o Ceran** u?atwia codzienne utrzymanie czysto?ci
- **Obudowa ze stali nierdzewnej** dobrze sprawdza si? w intensywnej eksploatacji
- **Ch?odna powierzchnia robocza** ogranicza przypalanie resztek jedzenia
- **Wyjmowany filtr powietrza** upraszcza konserwacj? urz?dzenia

Filtr t?uszczu

Wymiary	200 × 150 × 12 mm
Materiał	Aluminium

Dla kogo?

- dla **restauracji** i profesjonalnych kuchni gastronomicznych
- dla **cateringu** i stanowisk wymagaj?cych pracy na dwóch polach grzewczych
- dla lokali, które potrzebuj? **wydajnej p?yty indukcyjnej o du?ej mocy**
- dla u?ytkowników oczekuj?cych **precyzyjnej kontroli temperatury i energooszcz?dno?ci**

Zastosowanie: Profesjonalna p?yta indukcyjna do **gotowania**, **podgrzewania** i **podtrzymywania temperatury** w kuchniach gastronomicznych, szczególnie tam, gdzie

potrzebna jest jednoczesna praca na dwóch strefach grzewczych.