



Płyta indukcyjna gastronomiczna 2x5kW 380x720x140mm INSTINCT 10 Garland

Producent: Garland

Nr referencyjny: Garland INSTINCT 10

Cechy produktu

Wymiary: 380 × 720 × 140 mm

Ilość stref grzewczych: 2

Materiał obudowy: Stal nierdzewna

Waga (kg): 21

Zasilanie (V): 208–240 / 380–440

Zasilanie: Elektryczne

Moc wyjściowa (W): 2 x 5000

PŁYTY INDUKCYJNE GASTRONOMICZNE

Profesjonalna płyta indukcyjna 2x5 kW INSTINCT 10 Garland

Wydajna płyta indukcyjna gastronomiczna z dwiema strefami grzewczymi do profesjonalnych kuchni, w których liczy się **szybkie nagrzewanie, stabilna temperatura i wygodna obsługa**. Model INSTINCT 10 oferuje **2 x 12 poziomów mocy** oraz dwie niezależne funkcje podtrzymywania temperatury, dzięki czemu dobrze sprawdza się przy intensywnej pracy i jednoczesnym przygotowywaniu różnych potraw.

Technologia **RTCSmp** stale kontroluje temperaturę dna naczyń, pomagając uzyskać **powtarzalne rezultaty**, ograniczyć ryzyko przegrzania oraz zwiększyć bezpieczeństwo i

komfort codziennej pracy.

Produkt nowy, nieużywany, poekspozycyjny.

Najważniejsze parametry

Moc

2 × 5 kW

Liczba stref

2 strefy grzewcze

Regulacja

2 x 12 poziomów mocy

Podtrzymywanie temperatury

2 x 25°C – 100°C

Najważniejsze zalety

- **RTCSmp** – wielopunktowy pomiar temperatury w czasie rzeczywistym
- **Dwie niezależne strefy grzewcze** do jednoczesnej pracy z różnymi naczyniami
- **Stabilny transfer mocy** dla powtarzalnych efektów gotowania
- **Zabezpieczenie przed przegrzaniem** urządzenia i naczyń
- **Szybkie wykrywanie naczyń** i natychmiastowe rozpoczęcie pracy
- **Przystosowanie do intensywnej eksploatacji** w gastronomii

Funkcje i obsługa

- Sterowanie za pomocą **pokręteł z przodu urządzenia**
- **Timer 30 s – 240 min**
- **Możliwość zmiany jednostki temperatury °C / °F**

- Redukcja maksymalnej mocy wyjściowej **od 100% do 25%**
- **Wymowany filtr powietrza** – łatwe czyszczenie i ponowne użycie
- **Regulowane nóżki z blokadą**
- **Szeroka kompatybilność z patelniami** dzięki zmiennej częstotliwości

Dane techniczne

Liczba stref grzewczych

Moc wyjściowa

Poziomy mocy

Funkcja podgrzewania ciepła

Wielkość ceramiki szklanej Ceran (szer. x gł.)

Wielkość cewki indukcyjnej

Data i rodzaj

Zasilanie / Wzrost / Pł

380–440 / 50–60 / 3

Wymiary (szerokość x wys.)

Waga

Elektryczność

Konstrukcja i czyszczenie

- **Szkło Ceran** ułatwia codzienne utrzymanie czystości
- **Obudowa ze stali nierdzewnej** dobrze sprawdza się w intensywnej eksploatacji
- **Chłodna powierzchnia robocza** ogranicza przypalanie resztek jedzenia
- **Wymowany filtr powietrza** upraszcza konserwację urządzenia

Filtr t?uszczu

Wymiary 50 × 12 mm

Materiał

Dla kogo?

- dla **restauracji** i profesjonalnych kuchni gastronomicznych
- dla **catering**u 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.