

RQIND7.4SP

**Kuchnia indukcyjna z rantem | 4-palnikowa | 12 kW | 400 V |
podstawa otwarta | spawana | 750x700x850 mm**

Obróbka termiczna > Kuchnie gastronomiczne indukcyjne



Opis urządzenia

- Profesjonalna **4-palnikowa elektryczna kuchnia indukcyjna** Resto Quality stanowi idealne rozwiązanie dla restauracji, barów oraz zarówno małych, jak i dużych lokali gastronomicznych, szukających niezawodnego sprzętu grzewczego
- Technologia indukcyjna pozwala na znaczącą **oszczędność energii** elektrycznej oraz gwarantuje znacznie **krótszy czas nagrzewania** się płyt grzewczych, co bezpośrednio przekłada się na podniesienie efektywności pracy personelu i przyspieszenie wydań dań
- Precyzyjna kontrola mocy** za pomocą solidnych i ergonomicznych pokręteł umożliwia idealne dopasowanie parametrów grzewczych do wymagań przygotowywanej potrawy, co zapewnia kucharzowi **pełną kontrolę nad procesem** gotowania
- System chłodzenia oparty na **8 wydajnych wentylatorach** oraz optymalnie rozmieszczonych otworach wentylacyjnych zapewnia efektywne odprowadzanie ciepła, chroniąc pola grzewcze i elektronikę przed przegrzaniem nawet podczas najintensywniejszej pracy
- Wbudowany **cyfrowy timer** z dotykowymi przyciskami pozwala na dokładne monitorowanie czasu obróbki termicznej, co minimalizuje ryzyko przypalenia potraw i znacznie ułatwia organizację pracy w wymagającym środowisku kuchennym
- Standardowe wyposażenie w **otwartą podstawę** na 4 stabilnych nóżkach zapewnia wygodną przestrzeń do przechowywania podręcznych naczyń i akcesoriów kuchennych oraz ułatwia codzienne utrzymanie czystości pod urządzeniem
- Solidna, **spawana konstrukcja** wykonana z najwyższej jakości **stali nierdzewnej** gwarantuje maksymalną stabilność, odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz korozję, zapewniając długotrwałe i intensywne użytkowanie w profesjonalnej gastronomii
- Nierdzewny **filtr siatkowy** z łatwym dostępem od frontu urządzenia pozwala na jego szybkie demontowanie i bezproblemowe czyszczenie, co skutecznie chroni komponenty wewnętrzne przed zanieczyszczeniami i **przedłuża żywotność kuchni**

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	750x700x850
Moc całkowita [kW]	12
Moc palnika [kW]	3
Konstrukcja podstawy	spawana
Liczba pól grzewczych	4
Materiał wykonania	stal nierdzewna



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

Stopień ochrony	IPx4
Wymiary pola grzewczego [mm]	300x300
Zasilanie [V]	400

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.