RQ.PLS.9IND010

Kuchnia indukcyjna | 2-palnikowa | 7 kW | 230V | podstawa otwarta | linia 900 | RQ.PLS.9IND010

Obróbka termiczna > Kuchnie gastronomiczne indukcyjne

Opis

- Profesjonalna 2-palnikowa elektryczna kuchnia indukcyjna z linii 900
- Urządzenie przystosowane do ciągów grzewczych oraz oddzielnych stanowisk obróbki termicznej
- Kuchnia indukcyjna pozwala na znaczącą oszczędność energii i krótszy czas nagrzewania się płyt grzewczych
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, barach, zarówno małych jak i dużych lokalach gastronomicznych
- Wyposażona w **dwie ceramiczne szklane strefy grzewcze, z niezależną kontrolą i regulacją mocy**
- Obsługa za pomocą intuicyjnego cyfrowego wyświetlacza i dotykowych przycisków
- Wydajne palniki o dużej mocy
- Wbudowany timer
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Osłona kominków wykonana z odpornych na wysokie temperatury materiałów
- **W standardzie otwarta podstawa na 4 nóżkach z regulowaną wysokością**
- Solidna konstrukcja wykonana z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie jest proste w czyszczeniu
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**400x900x850**
Moc [kW]	**7**
Ilość palników	**2**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**49**

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.