

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kuchenka-indukcyjna-3500w-manualna-yg-04700-yato-p-15496.html>

## KUCHENKA INDUKCYJNA 3500W MANUALNA YG-04700 YATO

Cena brutto	<b>612,35 zł</b>
Cena netto	<b>497,85 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04700</b>
Kod producenta	<b>YG-04700</b>
Kod EAN	<b>5906083004162</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Kuchenka indukcyjna 3500W manualna YG-04700 YATO

Profesjonalna kuchenka indukcyjna o mocy 3500W z manualną regulacją mocy co 100W. Wyposażona w ceramiczny blat grzewczy, obudowę ze stali nierdzewnej oraz podwójny system chłodzenia z filtrem przeciwtłuszczowym.

Moc maksymalna 3500W

Regulacja mocy 500-3500W

Srednica naczyń 140-260 mm

Typ sterowania Manualne

#### Charakterystyka kuchenki indukcyjnej YATO YG-04700

##### Manualna regulacja mocy 3500W

Pokrętło umożliwia płynną zmianę mocy w zakresie 500-3500W z krokiem co 100W. Precyzyjna kontrola pozwala dostosować intensywność grzania do rodzaju potrawy - od delikatnego podgrzewania sosów do szybkiego gotowania wody czy smażenia na wysokiej temperaturze.

### Automatyczne dopasowanie pola grzewczego

Kuchenka rozpoznaje średnicę dna naczynia (140-260 mm) i aktywuje odpowiedni obszar grzewczy, co zwiększa efektywność energetyczną. Po zdjęciu garnka z powierzchni urządzenie automatycznie wyłącza się, zapobiegając stratom energii i poprawiając bezpieczeństwo użytkownika.

### Podwójny system chłodzenia z filtrem

Dwa wentylatory chłodzące chronią elektronikę przed przegrzaniem podczas długotrwałej pracy na wysokiej mocy. Filtr przeciwłuszczykowy zabezpiecza wentylatory przed zanieczyszczeniami i jest łatwy w demontażu oraz czyszczeniu, co wydłuża żywotność urządzenia.

### Konstrukcja ze stali nierdzewnej i ceramiki

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej (SS) zapewnia odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne w intensywnej eksploatacji. Ceramiczny blat grzewczy charakteryzuje się wytrzymałością termiczną, łatwością czyszczenia i równomiernym przenoszeniem ciepła na dno naczynia.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-04700
Producent	YATO
Moc maksymalna	3500W
Zakres regulacji mocy	500-3500W (krok 100W)
Typ sterowania	Manualne (pokrętło)
Średnica naczyń indukcyjnych	140-260 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna (SS)
Materiał blatu	Ceramika
System chłodzenia	Dwa wentylatory + filtr przeciwłuszczykowy
Funkcje bezpieczeństwa	Ochrona przed przegrzaniem, automatyczne wyłączenie
Wymiary	325 x 420 x 105 mm

## Zastosowanie kuchenki indukcyjnej 3500W

- Gastronomia profesjonalna – restauracje, bary, food trucki
- Catering i przygotowywanie posiłków na eventach
- Kuchnie hotelowe i pensjonatowe
- Zaplecza cateringowe w firmach i instytucjach

- 
- Kuchnie domowe jako dodatkowe pole grzewcze
  - Przygotowywanie potraw podczas imprez plenerowych
  - Warsztaty kulinarne i pokazy gotowania
  - Tymczasowe punkty gastronomiczne na targach i festiwalach

## Użytkowanie i konserwacja

---

### **Kompatybilność naczyń**

Kuchenka współpracuje wyłącznie z naczyniami indukcyjnymi – wykonanymi z materiałów ferromagnetycznych (stal emaliowana, żeliwo, stal nierdzewna z dnem ferromagnetycznym). Aby sprawdzić kompatybilność, należy przyłożyć magnes do dna naczynia – jeśli przylgnie, naczynie nadaje się do indukcji. Średnica dna powinna mieścić się w zakresie 140-260 mm dla optymalnej pracy urządzenia.

### **Czyszczenie i konserwacja**

Po każdym użyciu ceramiczny blat należy oczyścić wilgotną szmatką po ostygnięciu powierzchni. Filtr przeciwtłuszczowy wymaga regularnego demontażu i mycia w ciepłej wodzie z detergentem – częstotliwość zależy od intensywności użytkowania. Obudowę ze stali nierdzewnej można czyścić środkami przeznaczonymi do tego materiału, unikając preparatów ściernych.

### **Bezpieczeństwo pracy**

Funkcja automatycznego wyłączenia aktywuje się po usunięciu naczynia z blatu, co eliminuje ryzyko przypadkowego pozostawienia włączonego urządzenia. Ochrona przed przegrzaniem monitoruje temperaturę elektroniki i w razie przekroczenia bezpiecznych wartości ogranicza moc lub wyłącza kuchenkę. Wentylatory muszą mieć zapewniony swobodny przepływ powietrza – nie należy blokować otworów wentylacyjnych.

\*\*\*