

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kuchenka-indukcyjna-3500w-yg-04701-yato-p-15497.html>

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500W YG-04701 YATO

Cena brutto	630,17 zł
Cena netto	512,33 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04701
Kod producenta	YG-04701
Kod EAN	5906083004179
Producent	YATO

Opis produktu

Kuchenka indukcyjna 3500W YATO YG-04701

Profesjonalna kuchenka indukcyjna o mocy 3500W z ceramicznym blatem i obudową ze stali nierdzewnej. Urządzenie wyposażono w elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem LED, dziesięciostopniową regulację mocy oraz timer do 180 minut.

Moc maksymalna 3500W

Regulacja mocy 500-3500W (10 poziomów)

Zakres temperatury 60-240°C

Średnica naczyń 140-260mm

Charakterystyka techniczna kuchenki indukcyjnej YATO

Precyzyjna regulacja mocy i temperatury

Dziesięciostopniowa regulacja mocy w zakresie 500-3500W z krokiem co 100W umożliwia dokładne dostosowanie intensywności grzania do rodzaju potrawy. Dziesięć poziomów temperatury od 60°C do 240°C (co 20°C) pozwala na kontrolowane gotowanie, smażenie lub podgrzewanie.

Automatyczne dostosowanie powierzchni grzewczej

Funkcja automatycznego dopasowania strefy indukcyjnej do średnicy dna naczynia (140-260mm) zwiększa efektywność energetyczną i skraca czas nagrzewania. System wykrywa rozmiar garnka lub patelni i aktywuje odpowiedni obszar płyty.

Timer z elastycznym zakresem czasowym

Wbudowany timer umożliwia programowanie czasu gotowania od 0 do 180 minut. W zakresie 0-30 minut możliwe jest ustawienie z dokładnością co 1 minutę, a w zakresie 30-180 minut co 10 minut, co ułatwia planowanie dłuższych procesów kulinarnych.

System chłodzenia i ochrony termicznej

Dwa wentylatory chłodzące z filtrem przeciwłuszczowym zapobiegają przegrzaniu elektroniki i przedłużają żywotność urządzenia. Ochrona przeciw przegrzaniu automatycznie wyłącza kuchenkę w przypadku przekroczenia bezpiecznej temperatury pracy.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-04701
Marka	YATO
Moc maksymalna	3500W
Zakres regulacji mocy	500-3500W (10 poziomów, co 100W)
Zakres temperatury	60-240°C (10 poziomów, co 20°C)
Timer	0-180 min (0-30 min co 1 min, 30-180 min co 10 min)
Średnica naczyń indukcyjnych	140-260mm
Materiał blatu	Ceramika
Materiał obudowy	Stal nierdzewna (SS)
Wyświetlacz	LED
Liczba wentylatorów	2
Wymiary (D×S×W)	325×420×105mm

Zastosowanie kuchenki indukcyjnej 3500W

- Gastronomia profesjonalna – restauracje, bary, food trucki
- Catering i przygotowywanie posiłków na eventach
- Kuchnie domowe jako dodatkowe pole grzewcze
- Biura i pomieszczenia socjalne zakładów pracy
- Targi, pokazy kulinarne i demonstracje gotowania
- Kuchnie tymczasowe podczas remontów
- Działki, domki letniskowe bez dostępu do gazu

-
- Przygotowywanie przetworów i konfitur wymagających długiego gotowania

Użytkowanie i konserwacja

Kompatybilność z naczyniami

Kuchenka indukcyjna wymaga naczyń z dnem ferromagnetycznym – sprawdź, czy magnes przylega do spodu garnka lub patelni. Średnica dna naczynia powinna mieścić się w zakresie 140-260mm. Naczynia aluminiowe, miedziane lub szklane bez specjalnego dna indukcyjnego nie będą działać.

Automatyczne wyłączenie

Po zdjęciu naczynia z powierzchni ceramicznej kuchenka automatycznie wyłącza się, co zwiększa bezpieczeństwo i oszczędza energię. System wykrywa obecność naczynia indukcyjnego na płycie i reaguje w ciągu kilku sekund.

Czyszczenie i konserwacja

Ceramiczny blat należy czyścić po ostygnięciu, używając miękkiej ściereczki i środków niepowodujących zarysowań. Filtr przeciwtłuszczowy chroniący wentylatory wymaga regularnego czyszczenia – można go wyjąć i umyć w ciepłej wodzie z detergentem. Obudowa ze stali nierdzewnej wymaga przecierania wilgotną szmatką.

Produkty powiązane

Do kuchenki indukcyjnej YATO YG-04701 polecamy: garnki i patelnie indukcyjne o średnicy 140-260mm, szczypcy kuchenne z izolowanymi uchwytami, podkładki silikonowe pod gorące naczynia oraz zestawy przyborów kuchennych ze stali nierdzewnej.

...