

Коммерческое предложение

Плита индукционная КИП-49П-3,5 арт. 710000019406, арт. 71000019406

Основные характеристики

| | |
|---------------------|-------------------|
| Установка | напольная |
| Оснащение | подставка (стенд) |
| Диаметр посуды | от 115 до 300 мм |
| Количество конфорок | 4 |
| Конфорка | индукционная |
| Напряжение | 380 В |
| Мощность | 14 кВт |
| Ширина | 840 мм |
| Глубина | 900 мм |
| Высота | от 940 до 960 мм |
| Вес (без упаковки) | 84 кг |
| Страна производства | Россия |
| Артикул | 71000019406 |

Индукционная плита **Abat КИП-49П-3,5** предназначена для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками. Лицевая панель выполнена из высококачественной нержавеющей стали, боковые, задние части и подставка - из крашенной стали.

Рекомендуется использовать специальную посуду из материала с подходящими характеристиками, который бы эффективно поглощал энергию магнитного поля. Может использоваться посуда из нержавеющей стали или алюминия с ферромагнитным дном, чугунная посуда.

Особенности

- Режимы работы:
- Нагрев мощности
- Таймер по мощности
- Таймер по температуре
- Толщина стеклокерамической поверхности - 6 мм
- Мощный легкоъемный жирулавливающий фильтр
- Четыре независимых индуктора
- Четыре независимые зоны нагрева
- Столешница, лицевая панель и воздухопровод - полностью из нержавеющей стали
- Крашеные подставка с полкой и боковые панели
- Таймер
- Плавная регулировка температуры нагрева от +60 до +240 С (значения мощности нагрева от "1" до "9")
- Два вентилятора охлаждения включаются автоматически при достижении температуры +50 °С внутри

плиты и отключаются при понижении температуры до +35 °С

- Два моющихся легкоъемных жироулавливающих фильтра
- Защита от скачков напряжения
- В комплекте сетевой кабель с вилкой, рассчитанный на напряжение 400 В, с заземляющим контактом
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики

- Температура нагрева: от 60 до 240 °С
- Мощность: 4х 3,5 кВт
- Допустимая нагрузка: 4х 25 кг
- Количество зон нагрева (индукционных нагревательных элементов), шт. 4
- Мощность каждого индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе всех конфорок одновременно 3,5
- Толщина стеклокерамической поверхности, мм 6
- Мах допустимая нагрузка на рабочую поверхность, кг 100
- Мах допустимая нагрузка на зону нагрева, кг 25
- Минимальный диаметр посуды - 115 мм
- Максимальный диаметр посуды - 300 мм

| | |
|-----------------|-------------|
| Страна | Россия |
| Артикул | 71000019406 |
| Производитель | Abat |
| Марка | Abat |
| Длина | 840 |
| ДлинаВУпаковке | 1060 |
| Ширина | 900 |
| ШиринаВУпаковке | 960 |
| Высота | 940 |
| ВысотаВУпаковке | 1108 |
| Вес | 84 |
| ВесВУпаковке | 124.1 |

Цена - 158730.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд