

Описание товара Плита индукционная ЦМИ ПИ-4(5)



Описание

Индукционная плита **ЦМИ ПИ-4(5)** предназначена для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Нагрев рабочей поверхности осуществляется моментально, вследствие чего затрачивается меньшее количество электроэнергии. Корпус, каркас подставки и полка выполнены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм, верхний контур - из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1,5 мм, ножки - из нержавеющей трубы 40x40x1,2 мм, конфорка - из жаропрочного стекла толщиной 5 мм.

Особенности:

- Регулировка мощности или температуры нагрева (9 вариантов)
- Конфорка с 2 вентиляторами
- Защита от перегрева
- Таймер отключения (от 1 до 180 минут)
- Сварная подставка
- Пластиковые заглушки с регулируемой по высоте опорой на ножках подставки (высота регулировки - до 20 мм)
- Возможность эксплуатации корпуса настольной плиты без подставки

Дополнительные характеристики:

- Мощность 1 конфорки: 5 кВт
- Температура нагрева: от 60 до 240 °C
- Диаметр нагрева: от 260 до 280 мм
- Диаметр используемой посуды: от 160 до 260 мм
- Максимальная нагрузка на конфорку: 40 кг

- Сечение медного кабеля: 6 мм²
- ☐Рекомендуемый электрический автомат: C50

Характеристики

Установка	напольная
Оснащение	подставка (стенд)
Количество конфорок	4
Размер конфорок	360х360 мм
Конфорка	индукционная
Напряжение	220 В
Мощность	20 кВт
Ширина	820 мм
Глубина	850 мм
Высота	870 мм
Вес (без упаковки)	41 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.