

Описание товара Плита индукционная Abat КИП-2П-01 нерж.



Описание

Индукционная плита **Abat КИП-2П-01** предназначена для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- Немецкий индукционный модуль E.G.O.
- Режимы работы:
 - Удержание тепла
 - Приготовления
 - Увеличенная мощности Boost
- Вентилятор охлаждения включается автоматически при достижении температуры 50 °С внутри плиты и отключается при понижении температуры до 35 °С
- Толщина стеклокерамической поверхности - 6 мм
- Моющийся легкоъемный жироулавливающий фильтр
- Защита от перепада напряжения

Дополнительные характеристики:

- Температура нагрева: от 60 до 240 °С
- Потребляемая мощность:
 - Номинальная: 3,5 кВт
 - При работе 2 конфорок одновременно: 2х 1,75 кВт
 - При работе 1 конфорки: 2,1 кВт
 - При работе 1 конфорки в режиме Boost: 3,5 кВт

- Допустимая нагрузка: 2х 20 кг
- Диаметр посуды: от 115 до 300 мм

Характеристики

Установка	напольная
Оснащение	подставка (стенд)
Количество конфорок	2
Конфорка	индукционная
Напряжение	220 В
Мощность	3.5 кВт
Ширина	450 мм
Глубина	900 мм
Высота	940 мм
Вес (без упаковки)	43 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.