

Описание товара Плита индукционная Abat КИП-25Н-5,0



Описание

Индукционная плита **Abat КИП-25Н-5,0** предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Может использоваться посуда из нержавеющей стали или алюминия с ферромагнитным дном, чугунная посуда. Корпус выполнен из нержавеющей стали, рабочая поверхность - из стеклокерамики.

Особенности:

- Режим нагрева:
 - по мощности (работает по умолчанию при включении зоны нагрева)
 - по температуре
- Режим таймера:
 - по мощности (от 1 до 180 мин.)
 - по температуре (от 1 до 180 мин.)
- Независимые индикаторы
- Плавная регулировка температуры нагрева
- 9 уровней мощности нагрева
- Автоматическое отключение индукторов при отсутствии посуды
- 2 вентилятора охлаждения включаются автоматически при достижении температуры 40 °C внутри плиты и отключаются при понижении температуры до 35 °C
- Моющийся легкосъемный жироулавливающий фильтр
- Защита от перепада напряжения

Дополнительные характеристики:

- Температура нагрева: от 60 до 240 °C
- Потребляемая мощность:
 - при работе 1 конфорки: 5 кВт
 - при работе 2 конфорок одновременно: 10 кВт
- Диаметр посуды: от 120 до 270 мм
- Максимальная нагрузка на зону нагрева: 25 кг
- Максимальная нагрузка на рабочую поверхность: 50 кг
- Толщина поверхности: 6 мм

Характеристики

Установка	настольная
Количество конфорок	2
Конфорка	индукционная
Напряжение	220 В
Мощность	10 кВт
Ширина	700 мм
Глубина	500 мм
Высота	470 мм
Вес (без упаковки)	40 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.