

Описание товара Плита индукционная ПищТех

ПЭИ-60-30-01



Описание

Индукционная плита **Пищевые Технологии ПЭИ-60-30-01** предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной разработанной для индукционных плит наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 9 ступенями регулировки мощности и регулируемыми по высоте ножками. Верхняя и передняя панели выполнены из нержавеющей стали AISI 304, боковые, задняя и нижняя облицовочные панели, а также подставка - из оцинкованной стали.

Особенности:

- Автоматическое отключение при отсутствии посуды в зоне нагрева более 1 мин.
- Таймер от 1 до 99 мин.
- Вентиляторы на задней стенке, подключенные через термодатчик, для охлаждения внутреннего пространства плиты
- Съёмные жиरोулавливающие фильтры на дне плиты
- Реле контроля напряжения РНПП
- Разборная подставка

Дополнительные характеристики:

- Мощность одной конфорки: 3 кВт
- Площадь рабочей поверхности: 0,72 м²□
- Уровни автоматического регулирования температуры, не менее С°: 60°, 80°, 100°, 120°, 140°, 160°, 180°, 200°, 240° С°
- Толщина стеклокерамической поверхности: 4 мм
- Максимальная нагрузка на зону нагрева: 25 кг

- Температура включения / отключения вентилятора на задней стенке: 50 °С / 35 °С

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	18 кВт
Ширина	1220 мм
Глубина	900 мм
Высота	от 860 до 880 мм
Вес (без упаковки)	102 кг
Вес (с упаковкой)	117 кг
Страна производства	Россия
Установка	напольная
Линия 900	Да
Глубина (в упаковке)	920 мм
Высота (в упаковке)	650 мм
Оснащение	подставка (стенд)
Количество конфорок	6
Конфорка	индукционная
Ширина (в упаковке)	1300 мм
Диаметр посуды	от 160 до 300 мм
Старая цена	147133
Бренд	ПищТех

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.