

Описание товара Плита индукционная Abat КИП-69П-5,0



Описание

Индукционная плита **Abat КИП-69П-5,0** предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Может использоваться посуда из нержавеющей стали или алюминия с ферромагнитным дном, чугунная посуда. Лицевая панель выполнена из высококачественной нержавеющей стали, подставка с полкой и боковые стенки плит - из крашеного металла, рабочая поверхность - из стеклокерамики.

Особенности:

- Режим нагрева мощности
- Режим таймера:
 - по мощности (по умолчанию)
 - по температуре (от 1 до 180 мин.)
- Вентилятор охлаждения включается автоматически при достижении температуры 50 °С внутри плиты и отключается при понижении температуры до 35 °С
- 2 жироулавливающих фильтра
- Защита от перепада напряжения

Дополнительные характеристики:

- Температура нагрева: от 60 до 240 °С
- Потребляемая мощность:
 - при работе 1 конфорки: 5 кВт
 - при работе 6 конфорок одновременно: 30 кВт
- Диаметр посуды: от 115 до 300 мм

- Максимальная нагрузка на зону нагрева: 25 кг
- Толщина поверхности: 6 мм

Характеристики

Установка	напольная
Оснащение	подставка (стенд)
Количество конфорок	6
Конфорка	индукционная
Напряжение	380 В
Мощность	30 кВт
Ширина	1220 мм
Глубина	900 мм
Высота	от 940 до 960 мм
Вес (без упаковки)	120 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.