

Описание товара Плита индукционная ЦМИ ПИ-6Н



Описание

Индукционная плита **ЦМИ ПИ-6** 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 выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Регулировка мощности или температуры нагрева
- Конфорка с 2 вентиляторами
- Защита от перегрева
- Таймер отключения
- Столешница крепится на 2-х винтах сзади плиты, спереди столешница фиксируется скрытым зацепом
- Столешница с дополнительными гйбами под установку стекла. Ранее стекло крепилось непосредственно к корпусу конфорки, теперь стекло укладывается в нишу
- Колодка для подключения к сети располагается по центру задней панели, что позволяет подвести кабель питания с любой стороны

Дополнительные характеристики:

- Диаметр используемой посуды: от 120 до 260 мм
- Мощность 1 конфорки: 3,5 кВт

Характеристики

Установка	настольная
Количество конфорок	6
Конфорка	индукционная
Напряжение	380 В
Мощность	21 кВт
Ширина	1180 мм
Глубина	850 мм
Высота	250 мм
Вес (без упаковки)	48 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.