

Описание товара Плита индукционная ЦМИ ПИ-6Н(5)



Описание

Индукционная плита **ЦМИ ПИ-6Н(5)** 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 AISI 430 толщиной 0,8 мм, конфорка - из жаропрочного стекла толщиной 5 мм.

Особенности:

- Регулировка мощности или температуры нагрева (9 вариантов)
- Конфорка с 2 вентиляторами
- Защита от перегрева
- Таймер отключения (от 1 до 180 минут)

Дополнительные характеристики:

- Мощность 1 конфорки: 5 кВт
- Температура нагрева: от 60 до 240 °С
- Диаметр нагрева: от 260 до 280 мм
- Максимальная нагрузка на конфорку: 40 кг
- Сечение медного кабеля: 6 мм²
- □Рекомендуемый электрический автомат: C50

Внимание! Изображение товара отличается от оригинала и представлено в ознакомительных целях. На первом фото изображена модель ПИ-6Н со старыми версиями корпуса и панели управления, на последующих - образцы новых версий корпуса и панели управления.

Характеристики

Установка	настольная
Количество конфорок	6
Размер конфорок	360х360 мм
Конфорка	индукционная
Напряжение	220 В
Мощность	30 кВт
Ширина	1180 мм
Глубина	850 мм
Высота	250 мм
Вес (без упаковки)	49 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.