

Описание товара Плита индукционная ПищТех

PI-20-30



Описание

Индукционная плита **Пищевые Технологии PI-20-30** предназначена для приготовления широкого спектра блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 конфорками, таймером и регулируемым по высоте ножками. Открытый стенд со сплошной полкой используется для хранения посуды и необходимых для готовки аксессуаров и приспособлений. Индукционное оборудование не требует предварительного разогрева зон, характеризуется быстрым закипанием, низким потреблением электроэнергии и высоким КПД. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра посуды, при снятии которой с поверхности немедленно происходит автоматическое выключение. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Мощность конфорок: 2х3 кВт
- Площадь рабочих поверхностей конфорок: $0,24 \pm 0,02$ м²
- Уровни мощности: 300, 600, 900, 1200, 1500, 1800, 2200, 2600 и 3000
- Регулировка температуры: не менее 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C и 240 °C
- Таймер: от 1 до 240 мин.
- Максимальная допустимая нагрузка на 1 конфорку при диаметре дна посуды не менее 260 мм: не более 25 кг
- Частота индукционного модуля: от 20 до 30 кГц
- Номинальная частота тока: 50 Гц

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	6 кВт
Ширина	465 мм
Глубина	900 мм
Высота	от 860 до 880 мм
Вес (без упаковки)	26 кг
Вес (с упаковкой)	30 кг
Страна производства	Россия
Установка	напольная
Оснащение	подставка (стенд)
Количество конфорок	2
Конфорка	индукционная
Старая цена	57151
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.