

Описание товара Плита индукционная ЦМИ ПИ-2 (820x600x870 мм) закрытая, двери-купе



Описание

Индукционная плита **ЦМИ ПИ-2** 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, сплошная полка - из нержавеющей листа AISI 430 толщиной 0,8 мм, ножки каркаса - из нержавеющей трубы 40x40x1,5 AISI 430.

Особенности:

- Регулировка мощности или температуры нагрева
- Конфорка с 2 вентиляторами
- Защита от перегрева
- Таймер отключения
- Закрытие по 3 сторонам
- Столешница крепится на 2-х винтах сзади плиты, спереди столешница фиксируется скрытым зацепом
- Столешница с дополнительными гиами 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
- Двери-купе
- Ножки укомплектованы регулируемыми опорами

Дополнительные характеристики:

- Нагрузка на конфорку: до 40 кг

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

Характеристики

Установка	напольная
Оснащение	шкаф для инвентаря
Количество конфорок	2
Конфорка	индукционная
Напряжение	380 В
Мощность	7 кВт
Ширина	820 мм
Глубина	600 мм
Высота	870 мм
Вес (без упаковки)	28 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.