

Описание товара Плита индукционная Abat КИП-29П-5,0-01



Описание

Индукционная плита **Abat КИП-29П-5,0** предназначена для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Лицевая панель, боковые, задние части и подставка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- Режимы работы:
 - Нагрев мощности
 - Таймер по мощности
 - Таймер по температуре
- Вентилятор охлаждения включается автоматически при достижении температуры 50 °С внутри плиты и отключается при понижении температуры до 35 °С
- Толщина стеклокерамической поверхности - 6 мм
- Моющийся легкоъемный жироулавливающий фильтр
- Защита от перепада напряжения

Дополнительные характеристики:

- Температура нагрева: от 60 до 240 °С
- Мощность: 2х 5 кВт
- Допустимая нагрузка: 2х 25 кг
- Диаметр посуды: от 115 до 300 мм

Характеристики

Установка	напольная
Оснащение	подставка (стенд)
Количество конфорок	2
Конфорка	индукционная
Напряжение	220 В
Мощность	10 кВт
Ширина	448 мм
Глубина	900 мм
Высота	от 940 до 960 мм
Вес (без упаковки)	53 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.