

Описание товара Плита индукционная Новая

Энергия ПЭИ-4/G2



Описание

Индукционная плита **Челябторгтехника ПЭИ-4/G2** предназначена для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена боковыми планками для обеспечения вентиляции и регулируемые опорами. Корпус выполнен из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1,2 мм, рабочая поверхность- из закаленного стекла 8 мм, ножки - из нержавеющей трубы 40x40 мм.

Особенности:

- Цифровая панель управления
- 10 уровней мощности
- ТЭНы с плоскими нагревателями
- Точное поддержание заданной температуры
- Диодная подсветка
- Надежный компрессор
- Автоматическое отключение конфорки при отсутствии посуды на ней
- Скрытые крепежные элементы
- Идеальная теплоизоляция
- Проваренные углы
- Разборный каркас

Дополнительные характеристики:

- Площадь поверхности конфорки: 0,547 м²
- Диаметр конфорки:
 - Внешний: 280 мм

- Внутренний: 120 мм
- Максимальная нагрузка на конфорку: 25 кг
- Время разогрева посуды: от 1 до 5 мин.
- Остывание плиты без посуды: 6 мин.
- Рабочий ток конфорки: от 21 до 23 А
- Уровни автоматического регулирования температуры: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °С
- Мощность конфорки:
 - 2х 3,5 кВт (задние)
 - 2х 5 кВт (передние)

Характеристики

Установка	напольная
Оснащение	подставка (стенд)
Количество конфорок	4
Размер конфорок	310х290 мм
Конфорка	индукционная
Напряжение	380 В, 220 В
Мощность	17 кВт
Ширина	от 725 до 805 мм
Глубина	900 мм
Высота	860 мм
Вес (без упаковки)	50 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.