

Описание товара Плита индукционная Abat КИП-49П-5,0-01



Описание

Индукционная плита **Abat КИП-49П-5,0-01** 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
- Моющийся легкоъемный жироулавливающий фильтр
- Защита от перепада напряжения

Дополнительные характеристики:

- Температура нагрева: от 60 до 240 °С
- Мощность: 4x5 кВт
- Допустимая нагрузка: 25 кг
- Диаметр посуды: от 115 до 300 мм
- Толщина стеклокерамической поверхности: 6 мм

Характеристики

Установка	напольная
Оснащение	подставка (стенд)
Количество конфорок	4
Конфорка	индукционная
Напряжение	380 В
Мощность	25 кВт
Ширина	840 мм
Глубина	900 мм
Высота	от 940 до 960 мм
Вес (без упаковки)	85 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.