

Описание товара Плита индукционная ЦМИ ПИ-2Н 820 (820x600x250 мм)



Описание

Индукционная плита **ЦМИ ПИ-2Н 820** 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.

Особенности:

- Регулировка мощности или температуры нагрева
- Конфорка с 2 вентиляторами
- Защита от перегрева
- Таймер отключения
- Столешница крепится на 2-х винтах сзади плиты, спереди столешница фиксируется скрытым зацепом
- Столешница с дополнительными гребнями 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

Дополнительные характеристики:

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

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	7 кВт
Ширина	820 мм
Глубина	600 мм
Высота	250 мм
Вес (без упаковки)	21 кг
Страна производства	Россия
Установка	настольная
Количество конфорок	2
Конфетка	индукционная
Старая цена	78032
Бренд	ЦМИ

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.