

Описание товара Плита индукционная

Марихолодмаш ПИ69П-5,0



Описание

Индукционная плита **Марихолодмаш ПИ69П-5,0** предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд, для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сплошной полкой и регулируемые по высоте опоры. Оборудование выполнено из нержавеющей стали, рабочая поверхность - из стеклокерамики.

Особенности:

- 9 уровней мощности
- Электронная панель управления с цифровой индикацией
- Без воздуховода
- Легкость в чистке

Дополнительные характеристики:

- Мощность каждой конфорки: 5 кВт
- Рабочая температура: от 60 до 240 °C
- Количество переключателей мощности: 6
- Допустимая нагрузка на одну конфорку: 20 кг*
- Толщина стеклокерамики: 6 мм

**при диаметре дна используемой посуды не менее 260 мм*

Характеристики

Напряжение	380 В
------------	-------

Мощность	30 кВт
Ширина	1220 мм
Глубина	850 мм
Высота	860 мм
Вес (без упаковки)	118 кг
Вес (с упаковкой)	143 кг
Страна производства	Россия
Установка	напольная
Линия 900	Да
Глубина (в упаковке)	1430 мм
Высота (в упаковке)	1180 мм
Оснащение	подставка (стенд)
Количество конфорок	6
Конфорка	индукционная
Ширина (в упаковке)	1145 мм
Размер конфорок	320x320 мм
Старая цена	180782
Бренд	Марихолодмаш

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.