

Описание товара Плита индукционная ПищТех

PI-60-30



Описание

Индукционная плита **ПищТех PI-60-30** предназначена для приготовления большого ассортимента блюд в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления для каждой конфорки и таймером. Корпус выполнен из нержавеющей высококачественной стали AISI 304.

Дополнительные характеристики:

- Уровни автоматического регулирования температуры: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 240 °C
- Уровни мощности: 0,3 / 0,6 / 0,9 / 0,12 / 1,5 / 1,8 / 2,2 / 2,6 / 3,0 кВт
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 1 до 240 мин.
- Максимальная нагрузка на рабочую поверхность при диаметре дна посуды не менее 260 мм: 25 кг
- Площадь варочной зоны: $0,72 \pm 0,02$ м²

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	18 кВт
Ширина	1220 мм
Глубина	900 мм
Высота	от 860 до 880 мм
Вес (без упаковки)	78 кг
Страна производства	Россия

Установка	напольная
Оснащение	подставка (стенд)
Количество конфорок	6
Конфорка	индукционная
Диаметр посуды	260 мм
Старая цена	128862
Бренд	ПищТех

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.