

Описание товара Плита индукционная ЦМИ ПИ- 2/700



Описание

Индукционная плита **ЦМИ ПИ-2/700** используется в составе тепловой линии 700 на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде. Модель оснащена датчиками, отключающими плиту, если посуда пустая или отсутствует на конфорках. Корпус и разборная подставка выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- По 2 кулера под каждой конфоркой: эффективное охлаждение и продолжительная работоспособность в течении многих часов
- Таймер отключения до 180 мин
- 9 уровней температуры
- 9 уровней мощности

Дополнительные характеристики:

- Мощность конфорок: 2х3,5 кВт
- Температурный режим: от 60 до 240 °C
- Максимальная нагрузка на стекло: 40 кг

Характеристики

Установка	напольная
Оснащение	подставка (стенд)
Линия 700	Да
Количество конфорок	2

Размер конфорок	280x280 мм
Конфорка	индукционная
Мощность	7 кВт
Ширина	390 мм
Глубина	700 мм
Высота	870 мм
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.