

Описание товара Плита индукционная ЦМИ ПИ-6Т закрытая



Описание

Индукционная плита **ЦМИ ПИ-6Т** 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, сплошная полка - из нержавеющей листа AISI 430 толщиной 0,8 мм, ножки каркаса - из нержавеющей трубы 40x40x1,5 AISI 430.

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 гйбами 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
- Закрытие по 3 сторонам
- Ножки укомплектованы регулируемыми опорами

Дополнительные характеристики:

- Нагрузка на конфорку: до 40 кг
- Мощность 1 конфорки: 3,5 кВт

- Диаметр используемой посуды: от 160 до 260 мм

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	21 кВт
Ширина	1180 мм
Глубина	850 мм
Высота	870 мм
Вес (без упаковки)	57 кг
Страна производства	Россия
Установка	напольная
Оснащение	шкаф для инвентаря
Количество конфорок	6
Конфетка	индукционная
Диаметр посуды	от 160 до 260 мм
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.