

Описание товара Плита индукционная Luxstahl

ПИ-6-912



Описание

Индукционная плита **Luxstahl ПИ-6-912** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления различных блюд в наплитной посуде. Модель оснащена 9 уровнями мощности нагрева, гарантирующими щадящее приготовление особенно деликатных продуктов, и таймером с минутным интервальным шагом (диапазон от 1 до 90 минут).

Для максимальной эффективности и экономии времени рекомендуется использовать специальную посуду, обладающую ферромагнитными свойствами, диаметром от 100 до 300 мм.

Подставка в комплект поставки не входит и приобретается отдельно.

Преимущества индукционных плит:

- Моментальная работа конфорки без предварительного разогрева
- Эффективность нагрева выше на 45% по сравнению с классическими плитами
- Затраты на электроэнергию ниже на 65% по сравнению с классическими плитами
- Отсутствие открытого пламени: снижение риска ожогов, пригорания и необходимости проветривания помещения
- Автоматическое включение рабочей поверхности только при контакте со специальной посудой, обладающей ферромагнитными свойствами, диаметром от 80 до 450 мм

Дополнительные характеристики:

- Температурный режим: от 60 до 240 °C
- Высота борта: 45 мм
- Мощность одной конфорки: 3,5 кВт

На фото модель с подставкой, которая в комплект поставки не входит и приобретается отдельно.

Характеристики

Установка	настольная
Количество конфорок	6
Конфорка	индукционная
Напряжение	380 В
Мощность	21 кВт
Ширина	1200 мм
Глубина	850 мм
Высота	300 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.