

Описание товара Плита индукционная Пищевые Технологии ПЭИ-10-20



Описание

Настольная индукционная плита **Пищевые Технологии ПЭИ-10-20** предназначена для приготовления большого ассортимента блюд в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Принцип работы основан на непосредственном нагреве металлической посуды создаваемыми высокочастотным магнитным полем индуцированными вихревыми токами. Модель оснащена рабочей поверхностью с 1 варочной зоной, 4 устойчивыми опорами и фронтальной наклонной электромеханической панелью управления с поворотным регулятором, 2 функциональными клавишами и цифровым дисплеем. Корпус выполнен из нержавеющей высококачественной стали AISI 304, рабочая поверхность – из стеклокерамики черного цвета.

Особенности:

- 9 уровней регулировки мощности
- Таймер для установки длительности приготовления
- Включение, отключение и выбор функций с помощью клавиш
- Регулировка настроек с помощью поворотного переключателя
- Цифровая индикация значений параметров
- Светодиодные индикаторы активации функций
- Простота управления
- Гладкая рабочая поверхность для легкости очистки
- Компактные габариты для оптимизации пространства
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Уровни автоматического регулирования температуры: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 240 °С
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 1 до 99 мин.
- Максимальная нагрузка на рабочую поверхность при диаметре дна посуды 260 мм: 15 кг
- Площадь варочной зоны: 0,24±0,02 м²

Характеристики

Установка	настольная
Диаметр посуды	от 120 до 260 мм
Количество конфорок	1
Конфорка	индукционная, стеклокерамическая
Температурный режим духовки	от 60 до 240 °С
Напряжение	220 В
Мощность	2.7 кВт
Ширина	460 мм
Глубина	460 мм
Вес (без упаковки)	5.7 кг
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.