

**Плита индукционная APACH  
APRI-89P**



(Цена со склада в г.Москва)

**882 045 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Индукционная плита тепловой линии APACH 900 APRI-89P - популярное решение для оборудования современного пищеблока. Отличительная особенность индукционной плиты состоит в том, что при использовании поверхность плиты не нагревается, и это позволяет избежать ожогов. Индукционный принцип работы позволяет существенно снизить не только время приготовления, но и общие затраты энергии, а гладкая поверхность плиты позволяет избежать накопления грязи. Особенности Независимое управление зон нагрева 6 уровней мощности Световой индикатор работы зоны нагрева Регулируемые ножки (!) Требования к посуде • Используемая посуда: лучше всего выбирать чугунную, эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали с плоским дном; посуду с маркировкой «подходит к индукционным плитам». • Неиспользуемая посуда: совершенно недопустимо использование медной, алюминиевой (не имеющей специального ферромагнитного слоя на дне), стеклянной, керамической, фарфоровой посуды.

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	6468
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Количество конфорок	4
Духовой шкаф	нет
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	20
Ширина, мм	800
Глубина, мм	900
Высота, мм	850
Способ установки	Напольная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	101
Вес в упаковке, кг	110
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1100x1050x1000
Упаковка	деревянная обрешетка
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000