

**Плита индукционная APACH
APRI-49P**



(Цена со склада в г.Москва)

541 543 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Индукционная плита APACH APRI-49P - 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	6469
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Количество конфорок	2
Духовой шкаф	нет
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10
Ширина, мм	400
Глубина, мм	900
Высота, мм	850
Способ установки	Напольная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	58
Вес в упаковке, кг	63
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

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.