

**Плита индукционная APACH
APRI-47T**



(Цена со склада в г.Москва)

495 536 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Индукционная плита APACH APRI-47T - 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 (!)
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	6470
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Количество конфорок	2
Духовой шкаф	нет
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7
Ширина, мм	400
Глубина, мм	700
Высота, мм	250
Способ установки	Настольная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	38
Вес в упаковке, кг	41
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500x900x350
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700