

Плита индукционная ITERMA
ПКИ-800/700М-4/3



(Цена со склада в г.Москва)

196 671 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Индукционная плита 4-х конфорочная ITERMA ПКИ-800/700м-4/3 - один из основных элементов тепловой линейки Line 700m. Предназначена для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель имеет модульное построение, что позволяет комбинировать верхние и нижние составляющие плиты на усмотрение заказчика. Рабочая температура конфорок: от 60 до 240 °С Принцип действия индукционной конфорки основан на использовании энергии электромагнитного поля. Благодаря медной катушке и высокочастотному электрическому току, тепло интенсивно возникает непосредственно в диске дна посуды и от дна нагревает пищу. Таким образом, нагревается не конфорка, а сама кастрюля или сковорода. Особенности: Эргономичный и функциональный дизайн Предельно простое и удобное управление Легкая очистка оборудования Преимущества индукционной плиты Индукционная плита преобразует электрическую энергию в тепловую с КПД равным 90 %, в то время как КПД у обычной электрической плиты равен 55%, а у газовой 50%! Экономия электроэнергии, времени, физических сил Чистота, более комфортная температура и безопасность в рабочем помещении Скорость и качество приготовления пищи (приближено к газовым плитам) Требования к посуде: • Используемая посуда: Лучше всего выбирать чугунную, эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали с плоским дном, диаметром 12-26 см; посуду с маркировкой «подходит к индукционным плитам». • Неиспользуемая посуда: Совершенно

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	6600
Производитель	ITERMA (Итерма)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Количество конфорок	4
Духовой шкаф	нет
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	12
Ширина, мм	800
Глубина, мм	760
Высота, мм	390
Способ установки	настольный
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	900x800x500
Вес нетто, кг	57
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	65
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

недопустимо использование медной, алюминиевой (не имеющей специального ферромагнитного слоя на днище), стеклянной, керамической, фарфоровой посуды; посуды с выпуклым днищем.