

Плита индукционная ITERMA
ПКИ-2КВ/3,5/550/850/360



(Цена со склада в г.Москва)

122 234 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Плита индукционная ITERMA ПКИ-2КВ/3,5/550/850/360 предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде, дно которой выполнено из ферромагнитного сплава. Корпус плиты изготовлен из нержавеющей стали.

Преимуществом индукционных плит является: значительная экономия электроэнергии, малая инерция разогрева и остывания, комфортная температура и безопасность в рабочем помещении.

Особенности: Усовершенствованная система охлаждения бортовой электроники, блок управления и конструкция конфорок. Широкие возможности приготовления блюд традиционной европейской кухни и пан-азиатской. Характеристики: Номинальная потребляемая мощность одной

индукционной конфорки: 3.5 кВт Размер конфорок: 340х340 мм Диапазон рабочих температур: 60-240 °С !!! ВНИМАНИЕ Плиту необходимо устанавливать на подставку или на специально разработанный духовой шкаф серии ПДЭ

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 недопустимо использование медной, алюминиевой (не имеющей специального

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	6608
Производитель	ITERMA (Итерма)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Количество конфорок	2
Духовой шкаф	нет
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7
Ширина, мм	550
Глубина, мм	850
Высота, мм	360
Способ установки	настольный
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600х900х400
Вес нетто, кг	37
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	40
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

ферромагнитного слоя на днище),
стеклянной, керамической, фарфоровой
посуды; посуды с выпуклым днищем.