

**Плита индукционная INDOKOR
IN7000D**



(Цена со склада в г.Москва)

38 152 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Индукционная плита INDOKOR IN7000D — кухонная электрическая плитка, разогревающая металлическую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем, частотой 21-24 кГц. Особенности:

- Стеклокерамическое покрытие SCHOTT CERAN - высокие долговечность и термостойкость; - высокая механическая прочность; - термическое расширение практически равно нулю; - низкая теплопроводность; - легкость чистки (поверхность плиты абсолютно гладкая); - низкое энергопотребление; - долговечность; - эстетичность; - экологичность; - длительный срок службы.
- Удобный жиросъемный фильтр позволяет отделять от поступающего внутрь аппарата воздуха жир и влагу. Фильтр имеет специальную туннельную структуру, которая за счет изменения диаметра отверстий а также разности температур конденсирует влагу и жир на своей поверхности. Фильтр легко извлекается и промывается.
- Двойная вентиляция - на дне и на задней стенке плиты. Индукционная плита Indokor оснащена четырьмя вентиляторами — тепло от электронных компонентов отводится быстрее, что положительно сказывается на сроке службы.

Технические характеристики: Поверхность Schott Ceran - Германия Корпус из нержавеющей стали LED дисплей для уровня мощности 10 уровней

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	6730
Производитель	INDOKOR
Страна производитель	Южная Корея
Гарантия, мес	12
Количество конфорок	2
Духовой шкаф	нет
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	7
Ширина, мм	390
Глубина, мм	713
Высота, мм	123
Способ установки	Настольная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	16
Вес в упаковке, кг	18
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x472x195
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

мощности (0,5—3,5 кВт) Раздельная
регулировка конфорок Электронная защита
от перегрева (!) 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.