

**Плита индукционная INDOKOR
IN5000**



(Цена со склада в г.Москва)

25 498 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Индукционная плита INDOKOR IN5000 — 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: 9 уровней мощности (0,5-5 кВт) Температурный диапазон: от 60 до 240 °С Размер индукционной катушки: 26-27см Размер конфорки: 300x300 мм Максимальная нагрузка на поверхность: 50кг Питание: 220 В 50 Гц, 5 кВт (поставляется без вилки) Электронная защита от перегрева, и датчик

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	6731
Производитель	INDOKOR
Страна производитель	Южная Корея
Гарантия, мес	12
Количество конфорок	1
Духовой шкаф	нет
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	5
Ширина, мм	400
Глубина, мм	510
Высота, мм	200
Способ установки	Настольная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	9
Вес в упаковке, кг	11
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x580x262
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

наличия посуды Оборудование штекером питания не оснащено - для подключения к электропитанию необходим штекер от 25 до 32 А (!) 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.	
---	--