

**Плита индукционная ТЕХНО-ТТ
UN-3,5T**



(Цена со склада в г.Москва)

31 375 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Встраиваемая индукционная плита Техно-ТТ UN-3,5ТС рекомендована для использования на кухнях в заведениях общественного питания. Данное оборудование позволяет мгновенно подогреть готовые блюда. Работа устройства существенно экономит электроэнергию. Встраиваемая индукционная плита позволяет ресторатору оснастить кухню даже в небольшом помещении - оборудование занимает минимум места. Отсутствие запаха гари, совмещенное с возможностью отмыть поверхность устройства «до блеска», сократят список претензий, предъявляемых СЭС к заведению. В отличие от электрических и керамических плит, индукционная плита Техно-ТТ нагревает посуду (кастрюлю, сковороду), а не поверхность плиты. Работа индукционной плиты основана на принципе индукции: используется энергия электромагнитного поля. При снятии посуды плита отключается. Это позволяет экономить время приготовления пищи, электроэнергию, снижает расходы на кондиционирование помещения, после приготовления блюд плита остается холодной, тем самым не обжигает руки. Для пользования индукционной плитой необходимо использовать посуду из чугуна, стали, эмалированной стали. Особенности: 10 ступеней нагрева Вентиляционные

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	6771
Производитель	ТЕХНО-ТТ
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Количество конфорок	1
Духовой шкаф	нет
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3.5
Ширина, мм	360
Глубина, мм	380
Высота, мм	120
Способ установки	Встраиваемый
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	7.6
Вес в упаковке, кг	10
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	415x550x160
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

отверстия в корпусе Опорная ножка
Дополнительные характеристики:
Температурный режим: от 60 до 240 °С
Объем упаковки: 0,04 м3 Данная плита
производится в Китае под контролем завода
Техно-тт.