

**Плита индукционная ТЕХНО-ТТ  
ИП7-2/3,5/02С**



(Цена со склада в г.Москва)

**121 296 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Индукционная плита Техно-ТТ ИП7-2/3,5/02С предназначена для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Каждая конфорка оснащена независимым терморегулятором. Столешница и лицевая панель из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,2 мм. Боковые стенки из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5мм. Остальные элементы корпуса из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8мм. От обычной электрической плиты индукционная модель отличается высоким КПД и низким энергопотреблением за счет мгновенного нагревания посуды вихревыми токами. Рекомендуется использовать специальную посуду из материалов, эффективно поглощающих энергию магнитного поля. Особенности: 11 режимов плавной регулировки мощности Надежные регуляторы мощности конфорок Дополнительная защита силового блока Возможность соединения модулей между собой в технологическую линию 700  
Дополнительные характеристики: Мощность конфорки: 2х 3,5 кВт Минимальный диаметр посуды: 100 мм Высота борта: 40 мм Толщина стеклокерамики 6мм

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	41814
Производитель	ТЕХНО-ТТ
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Количество конфорок	2
Духовой шкаф	нет
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7
Ширина, мм	400
Глубина, мм	800
Высота, мм	250
Способ установки	Настольная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	47
Вес в упаковке, кг	52
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	580x880x530
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700