

**Плита индукционная RADA  
ПИЧ-6К7/3.5-10,1/7,5/4,7**



(Цена со склада в г.Москва)

**89 492 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Индукционная плита на 6 конфорок 700-ой серии RADA ПИЧ-6К7/3,5-10,1/7,5/4,7 предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в ресторане, кафе, баре или на домашней кухне. Она компактна и не займет много места на Вашей кухне. В отличие от электрических и керамических плит, индукционная плита Рада 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: Столешница из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1 мм Корпус из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм Характеристики: Мощность 1 конфорки: 3,5 кВт Каждая конфорка с независимым терморегулятором Размер конфорок — 280x280x6 мм

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	47655
Производитель	RADA
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Количество конфорок	6
Духовой шкаф	нет
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	21
Ширина, мм	1010
Глубина, мм	750
Высота, мм	470
Способ установки	Настольная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	58
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1025x765x485
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000