Профессиональное оборудование для предприятий торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Плита индукционная ТЕХНО-ТТ ИПП-410196

(Цена со склада в г.Москва)

218 748 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Индукционная плита Техно-ТТ ИПП-410196 без борта 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 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: Съемные жировые фильтры системы вентиляции 4 конфорки мощностью 3,5 кВт (два пульта управления с одной стороны и два пульта с другой); Максимальная нагрузка на конфорку: 50 кг размер каждой конфорки — 283х283мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9065
Производитель	ТЕХНО-ТТ
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Количество конфорок	4
Духовой шкаф	нет
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	14
Ширина, мм	800
Глубина, мм	800
Высота, мм	400
Способ установки	настольный
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	48
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700