

**Плита индукционная APACH  
APRI-47P**



(Цена со склада в г.Москва)

**573 264 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Индукционная плита тепловой линии 700 APACH APRI-47P - популярное решение для оборудования современного пищеблока. Отличительная особенность индукционной плиты состоит в том, что при использовании поверхность плиты не нагревается, и это позволяет избежать ожогов. Индукционный принцип работы позволяет существенно снизить не только время приготовления, но и общие затраты энергии, а гладкая поверхность плиты позволяет избежать накопления грязи. Особенности  
Независимое управление зон нагрева 6  
уровней мощности Световой индикатор  
работы зоны нагрева Регулируемые ножки  
(!) Требования к посуде • Используемая

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	4019
Производитель	Apach (Апач)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Количество конфорок	2
Духовой шкаф	нет
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7
Ширина, мм	400
Глубина, мм	700
Высота, мм	850
Способ установки	Напольная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	35
Вес в упаковке, кг	47
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x900x1050
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

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.