

Описание товара Плита индукционная

Марихолодмаш ПИ29П-5,0-02



Описание

Индукционная плита **Марихолодмаш ПИ29П-5,0-02** предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд, для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена воздухопроводом, сплошной полкой и регулируемые по высоте опорами. Оборудование выполнено из нержавеющей стали, рабочая поверхность - из стеклокерамики.

Особенности:

- 9 уровней мощности
- Электронная панель управления с цифровой индикацией
- Легкость в чистке

Дополнительные характеристики:

- Мощность каждой конфорки: 5 кВт
- Рабочая температура: от 60 до 240 °C
- Количество переключателей мощности: 2
- Допустимая нагрузка на одну конфорку: 20 кг*
- Толщина стеклокерамики: 6 мм

**при диаметре дна используемой посуды не менее 260 мм*

Внимание! На изображении аналогичная модель без воздуховода.

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	10 кВт
Ширина	550 мм
Глубина	850 мм
Высота	860 мм
Вес (без упаковки)	64 кг
Вес (с упаковкой)	83 кг
Страна производства	Россия
Установка	напольная
Линия 900	Да
Глубина (в упаковке)	1120 мм
Высота (в упаковке)	1165 мм
Оснащение	подставка (стенд)
Количество конфорок	2
Конфетка	индукционная
Ширина (в упаковке)	695 мм
Размер конфорок	320x320 мм
Старая цена	85320
Бренд	Марихолодмаш

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.