

Описание товара Плита индукционная

Марихолодмаш ПИ49П-5,0-02



Описание

Индукционная плита **Марихолодмаш ПИ49П-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 открытым стендом со полкой, воздуховодом и регулируемые по высоте опорами. Корпус выполнен 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: 5,0 кВт
- Количество переключателей мощности: 4
- Рабочая температура: от 60 до 240 °C
- Допустимая нагрузка на одну конфорку: 20 кг*
- Толщина стеклокерамики: 6 мм

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

Характеристики

Напряжение

380 В

Мощность	20 кВт
Ширина	840 мм
Глубина	900 мм
Высота	от 860 до 940 мм
Вес (без упаковки)	83 кг
Вес (с упаковкой)	119 кг
Страна производства	Россия
Установка	напольная
Линия 900	Да
Глубина (в упаковке)	1135 мм
Высота (в упаковке)	1160 мм
Оснащение	подставка (стенд)
Количество конфорок	4
Конфорка	индукционная
Ширина (в упаковке)	985 мм
Размер конфорок	300x300 мм
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.