

Описание товара Плита индукционная Apach Chef

Line GLRI77P



Описание

Индукционная плита **Apach Chef Line GLRI77P** предназначена для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Использование индукционной плиты позволяет сократить до 50% потребления электроэнергии по сравнению с традиционной плитой. Нагрев поверхности осуществляется почти мгновенно, а выделяемое тепло генерируется только на посуде, сама же плита нагревается незначительно, что позволяет избежать ожогов и потери тепла. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, которая отличается устойчивостью к образованию коррозии, к влажной среде и резким перепадам температуры, стойкостью к механическим повреждениям и агрессивным средствам.

Особенности:

- 4 зоны нагрева с независимым управлением
- 6 уровней мощности нагрева каждой зоны
- Использование специализированной наплитной посуды
- Световой индикатор работы индукционного блока
- Задняя техническая секция для подключения к коммуникациям
- Быстросъемная передняя панель
- Возможно использование самостоятельно или в составе технологической линии

Дополнительные характеристики:

- Толщина нержавеющей стали: 1,5 мм
- Мощность конфорок: 4x3,5 кВт

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	14 кВт
Ширина	700 мм
Глубина	730 мм
Высота	250 мм
Вес (без упаковки)	58 кг
Вес (с упаковкой)	61 кг
Страна производства	Италия
Установка	настольная
Линия 700	Да
Глубина (в упаковке)	790 мм
Высота (в упаковке)	540 мм
Количество конфорок	4
Конфорка	индукционная
Ширина (в упаковке)	790 мм
Диаметр посуды	от 120 до 240 мм
Старая цена	1324198
Бренд	Arach

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.