

Плита индукционная ITERMA
ПКИ-6KB/3.5/1200/850/360



(Цена со склада в г.Москва)

255 816 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Плита индукционная ITERMA ПКИ-6KB/3,5/1200/850/360 предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде, дно которой выполнено из ферромагнитного сплава. Корпус плиты изготовлен из нержавеющей стали.

Преимуществом индукционных плит является: значительная экономия электроэнергии, малая инерция разогрева и остывания, комфортная температура и безопасность в рабочем помещении.

Особенности: Усовершенствованная система охлаждения бортовой электроники, блок управления и конструкция конфорок. Широкие возможности приготовления блюд традиционной европейской кухни и пан-азиатской. Характеристики: Номинальная потребляемая мощность одной индукционной конфорки, кВт: 3.5 Размер конфорок 340х340 мм !!! ВНИМАНИЕ Плиту необходимо устанавливать на подставку или на специально разработанный духовой шкаф серии ПДЭ Требования к посуде •

Используемая посуда: Лучше всего выбирать чугунную, эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали с плоским дном, диаметром 12-26 см; 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; посуды с выпуклым дном.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	6599
Производитель	ITERMA (Итерма)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Количество конфорок	6
Духовой шкаф	нет
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	21
Ширина, мм	1200
Глубина, мм	850
Высота, мм	360
Способ установки	Настольная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	85
Вес в упаковке, кг	97
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1300х900х400
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000