

**Плита индукционная APACH
APRI-47T/PL**



(Цена со склада в г.Москва)

600 883 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Индукционная плита APACH APRI-47T/PL - 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 (!)
Требования к посуде • Используемая 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.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| Код товара | 33369 |
| Производитель | Apach Cook Line |
| 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 | 250 |
| Способ установки | Настольная |
| Материал корпуса | Нержавеющая сталь |
| Вес нетто, кг | 30 |
| Вес в упаковке, кг | 33 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 470x790x540 |
| Упаковка | гофрокороб |
| Статус в Москве | под заказ |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |