

# Описание товара Плита индукционная ЦМИ ПИ-4



## Описание

Индукционная плита **ЦМИ ПИ-4** предназначена для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Нагрев рабочей поверхности осуществляется моментально, вследствие чего затрачивается меньшее количество электроэнергии. Корпус выполнен из нержавеющей стали, сплошная полка - из нержавеющей листа AISI 430 толщиной 0,8 мм, ножки каркаса - из нержавеющей трубы 40х40х1,5 AISI 430.

## **Особенности:**

- Регулировка мощности или температуры нагрева
- Конфорка с 2 вентиляторами
- Защита от перегрева
- Таймер отключения
- Столешница крепится на 2-х винтах сзади плиты, спереди столешница фиксируется скрытым зацепом
- Столешница с дополнительными гиами под установку стекла. Ранее стекло крепилось непосредственно к корпусу конфорки, теперь стекло укладывается в нишу
- Колодка для подключения к сети располагается по центру задней панели, что позволяет подвести кабель питания с любой стороны
- Ножки укомплектованы регулируемыми опорами

## **Дополнительные характеристики:**

- Нагрузка на конфорку: до 40 кг
- Мощность 1 конфорки: 3,5 кВт
- Диаметр посуды: от 120 до 270 мм

## Характеристики

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Установка           | напольная         |
| Оснащение           | подставка (стенд) |
| Количество конфорок | 4                 |
| Конфорка            | индукционная      |
| Напряжение          | 380 В             |
| Мощность            | 14 кВт            |
| Ширина              | 820 мм            |
| Глубина             | 850 мм            |
| Высота              | 870 мм            |
| Вес (без упаковки)  | 41 кг             |
| Страна производства | Россия            |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.