

Описание товара Плита индукционная Arach Chef

Line SLRI49CS



Описание

Плита **Arach Chef Line SLRI49CS** предназначена для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Использование индукционной модели 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:

- 2 зоны нагрева с независимым управлением
- 6 уровней мощности нагрева каждой зоны
- Использование специализированной наплитной посуды
- Световой индикатор работы индукционного блока
- Регулируемые по высоте ножки
- Возможно использование самостоятельно или в составе технологической линии

Дополнительные характеристики:

- Толщина нержавеющей стали: 2 мм
- Мощность конфорок: 2x5 кВт

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	10 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	900 мм
Высота	900 мм
Вес (без упаковки)	85 кг
Вес (с упаковкой)	95 кг
Страна производства	Италия
Установка	напольная
Линия 900	Да
Глубина (в упаковке)	1000 мм
Высота (в упаковке)	1100 мм
Оснащение	шкаф для инвентаря
Количество конфорок	2
Конфорка	индукционная
Ширина (в упаковке)	500 мм
Диаметр посуды	от 120 до 240 мм
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.