

Описание товара Плита индукционная Arach Chef Line SLRIFC49 со сплошным покрытием



Описание

Плита **Arach Chef Line SLRIFC49** 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:

- Полное покрытие
- Использование специализированной наплитной посуды
- Возможно использование самостоятельно или в составе технологической линии

Дополнительные характеристики:

- Толщина нержавеющей стали: 2 мм

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	14 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	900 мм

Высота	320 мм
Вес (без упаковки)	25 кг
Вес (с упаковкой)	28 кг
Страна производства	Италия
Установка	настольная
Линия 900	Да
Глубина (в упаковке)	1000 мм
Высота (в упаковке)	450 мм
Количество конфорок	2
Конфорка	индукционная
Ширина (в упаковке)	500 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.