COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Плита индукционная Abat КИП-29П-3.5-01



Цена с НДС: 91 704 руб.

Артикул: **763450**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Количество конфорок	2
Конфорка	индукционная
Комплектация	открытая подставка
Подключение, В	220
Мощность, кВт	7
Ширина, мм	448
Глубина, мм	900
Высота, мм	940
Вес (без упаковки), кг	52
Вес (с упаковкой), кг	57.2

Индукционная плита Abat КИП-29П-3.5-01 используется в специализированных магазинах, на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд в специализированной посуде. Плита поддерживает установленную температуру и предоставляет свободный доступ к продукции. Модель оборудована усовершенствованной функциональностью, легким обслуживанием, упрощённой эксплуатацией и улучшенным дизайном. Лицевая панель выполнена из высококачественной нержавеющей стали, боковые, задние части и подставка - из крашеной стали.

Технические характеристики:

- Мощность: 7 кВт
- Установка: напольная
- Количество конфорок: 2
- Конфорка: индукционная
- Режим нагрева по мощности
- Режим таймера:
  - по мощности (по умолчанию)

    - по температуре (от 1 до 180 мин.)
- Вентилятор охлаждения включается автоматически при достижении температуры 50 °C внутри плиты и отключается при понижении температуры до 35 °C
- Моющийся легкосъемный жироулавливающий фильтр
- Защита от перепада напряжения
- Температура нагрева: от 60 до 240 °C
- Потребляемая мощность:
    - при работе 1 конфорки: 3,5 кВт
    - при работе 2 конфорок одновременно: 7 кВт
- Диаметр посуды: от 115 до 300 мм
- Максимальная нагрузка на зону нагрева: 25 кг
- Толщина поверхности: 6 мм
- Регулируемые ножки

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.