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-35Н-5.0

Цена с НДС: 134 200 руб.

Артикул: **948869**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Количество конфорок	6
Конфорка	индукционная
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15
Ширина, мм	1035
Глубина, мм	500
Высота, мм	470
Вес (без упаковки), кг	55
Вес (с упаковкой), кг	60.5

Индукционная плита **Abat КИП-35Н-5.0** 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. Может использоваться посуда из нержавеющей стали или алюминия с ферромагнитным дном, чугунная посуда. Корпус выполнен из нержавеющей стали, рабочая поверхность - из стеклокерамики.

В комплект поставки входит сетевой кабель без вилки, рассчитанный на напряжение 400 В, с заземляющим контактом.

Технические характеристики:

- Мощность: 15 кВт
- Установка: настольная

- Количество конфорок: 3
- Конфорка: индукционная
- Режим нагрева: по мощности (работает по умолчанию при включении зоны нагрева), по температуре
- Режим таймера: по мощности (от 1 до 180 мин.), по температуре (от 1 до 180 мин.)
- Независимые индукторы
- Плавная регулировка температуры нагрева
- 9 уровней мощности нагрева
- Автоматическое отключение индикаторов при отсутствии посуды
- 2 вентилятора охлаждения включаются автоматически при достижении температуры 40 °C внутри плиты и отключаются 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: 5 кВт, при работе 2 конфорок одновременно: 15 кВт
- Диаметр посуды: от 120 до 270 мм
- Максимальная нагрузка на зону нагрева: 25 кг
- Максимальная нагрузка на рабочую поверхность: 75 кг
- Толщина поверхности: 6 мм

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