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-47Н-5.0

Цена с НДС: 165 626 руб.

Артикул: **627411**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Количество конфорок	4
Конфорка	индукционная
Подключение, В	380
Мощность, кВт	20
Ширина, мм	700
Глубина, мм	750
Высота, мм	470
Вес (без упаковки), кг	60
Вес (с упаковкой), кг	65

Индукционная плита Abat КИП-47Н-5.0 предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Может использоваться посуда из нержавеющей стали или алюминия с ферромагнитным дном, чугунная посуда. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали, рабочая поверхновсть - из стеклокерамики.

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

Особенности:

- 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.)
- 4 вентилятора охлаждения включаются автоматически при достижении температуры 50 °C внутри плиты и отключаются при понижении температуры до 35 °C
- Моющийся легкосъемный жироулавливающий фильтр
- Защита от перепада напряжения

Дополнительные характеристики:

- Температура нагрева: от 60 до 240 °С
- Потребляемая мощность:
    - при работе 1 конфорки: 5 кВт
    - при работе 4 конфорок одновременно: 20 кВт
- Диаметр посуды: от 115 до 300 мм

- Толщина поверхности: 6 мм

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