COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 17.06.2025

Плита индукционная Пищевые Технологии ПЭИ-20-30-01

Цена с НДС: 72 091 руб.

Артикул: **513653**

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	6
Ширина, мм	900
Глубина, мм	465
Высота, мм	980
Вес (без упаковки), кг	48
Вес (с упаковкой), кг	52.8

Индукционная плита Пищевые Технологии ПЭИ-20-30-01 используется для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах.
Модель оснащена электромеханическим управлением, цифровым дисплеем и устойчивыми опорами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал подставки - оцинкованная сталь AISI 304, материал рабочей поверхности - стеклокерамика черного цвета, материал подпятников опор - пластик.

В комплект входит подставка со сплошной полкой для хранения инвентаря.

Технические характеристики:

- Условия эксплуатации:
  - Диапазон температуры окружающей среды: от 1 до 32 °С
  - Относительная влажность: 65%
- Номинальная мощность 1 варочной зоны: 3 кВт
- Номинальная сила тока автоматического выключателя: 40 А
- Уровни автоматического регулирования температуры: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 240 °С
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 1 до 99 мин.
- Максимальная нагрузка на 1 варочную зону при диаметре дна посуды 260 мм: 25 кг
- Площадь варочных зон: 0,24±0,02 м^2
- Сечение кабеля питания: 3х6 мм^2

- Сечение эквипотенциального кабеля: 10 мм^2
- Толщина рабочей поверхности: 4 мм
- 9 уровней мощности
- Таймер для установки длительности приготовления
- Включение, выключение и выбор функций с помощью клавиш
- Регулировка параметров с помощью поворотных переключателей
- Цифровая индикация значений параметров
- Светодиодные индикаторы активации функций
- Самодиагностика с индикацией кодов неисправностей
- Автоматическое отключение при отсутствии посуды
- Реле контроля напряжения для задержки при включении и автоматического отключения при перепадах
- Эффективная система охлаждения с помощью автоматически регулируемой системы вентиляции
- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола
- Моющийся жироулавливающий фильтр для защиты электронных компонентов
- Простота управления
- Гладкая рабочая поверхность для легкости очистки
- Многослойная упаковка для безопасной транспортировки
- Класс электрической защиты: I
- Эргономичный дизайн

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