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 Пищевые Технологии ПЭИ-40-30-01

Цена с НДС: 109 176 руб.

Артикул: **381800**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Количество конфорок	4
Конфорка	индукционная
Комплектация	открытая подставка
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12
Ширина, мм	1050
Глубина, мм	850
Высота, мм	880
Вес (без упаковки), кг	76
Вес (с упаковкой), кг	83.6

Индукционная плита Пищевые Технологии ПЭП-40-30-01 предназначена для приготовления блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, функциональными клавишами, цифровым диплеем и регулируемыми ножками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал подставки - оцинкованная сталь AISI 430, материал рабочей поверхности - стеклокерамика.

В комплект входит подставка со сплошной полкой для хранения инвентаря.

Технические характеристики:

- Условия эксплуатации:
  - Диапазон температуры окружающей среды: от 1 до 32 °C
  - Относительная влажность: 65%
- Номинальная мощность 1 варочной зоны: 5 кВт
- Номинальная сила тока автоматического выключателя: 40 А
- Уровни автоматического регулирования температуры: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 240 °C
- 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: 0,48±0,02 м^2
- Сечение кабеля питания: 5x10 мм^2

- Сечение эквипотенциального кабеля: 10 мм^2
- Толщина рабочей поверхности: 4 мм
- Максимальная нагрузка на зону нагрева: 25 кг
- Стекла защищены слоем пенопласта
- Разборная подставка
- 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
- Многофункциональное защитное реле РНПП для задержки при включении, перехода в режим ожидания при перепадах и восстановления работы при стабилизации напряжения сети, а также контроля перекоса и последовательности фаз
- 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.