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 комбинированная SMART INDUCTION K76-35RPKN (с грилем)

Цена с НДС: 326 060 руб.

Артикул: **958271**

Под заказ



Гарантия	18 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Количество конфорок	2
Конфорка	комбинированная
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18.5
Ширина, мм	1200
Глубина, мм	750
Высота, мм	390
Вес (без упаковки), кг	103
Вес (с упаковкой), кг	113

Индукционная плита SMART INDUCTION K76-35RPKN (с грилем) серии 700 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления и разогрева различных видов блюд в специализированной посуде. Модель оснащена электро-механическим управлением, сенсорными кнопками, индикаторами, 3 жировыми фильтрами съемным, 2 ящиками для сбора масла, жира и остатков пищи и регулируемыми ножками. Материал корпуса, столешницы и воздуховода - высококачественная нержавеющая сталь AISI 430, материал рабочей поверхности - стеклокерамика, материал поверхности гриля и передней панели - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Размер конфорок: 350x295 мм
- Диаметр посуды: 100 мм
- Частота: 50 Гц
- Мощность:
  - Ближняя конфорка: 3,5 кВт
  - Дальняя конфорка: 5 кВт
  - Гриль: 2x5 кВт
- Температурный режим гриля: от 50 до 280 °C
- Таймер: до 99 мин.
- Максимальная нагрузка на конфорку: 50 кг
- Диаметр ручки регулятора: 58 мм
- Толщина материала:

    - Варочная панель: 6 мм
    - Гриль: 10 мм
    - Столешница: 1,2 мм
- КПД преобразования электрической энергии в тепловую: 90%
- Размер гриля: 736x530 мм
- Габариты на подставке: 1200x750x985 мм
- 3 зоны
- Гриль имеет 2 зоны с комбинированной поверхностью и расположен слева
- 9 режимов нагрева
- 3 съемных воздуховода и съемный брызгозащитный фартук позволяют поддерживать плиту в чистом состоянии и легко моются под проточной водой или в посудомоечной машине
- Быстрый разогрев и минимальные потери температуры при укладке продуктов
- Равномерный прогрев поверхности благодаря мультизонной катушке
- Экономичное энергопотребление
- Память на 3 позиции и легкое переключение программ нажатием на сенсор
- Сливное отверстие на рабочей поверхности
- Минимальные жировые испарения из-за отсутствия двойного горения
- Анатомическая ручка для комфортной работы с высокопрочным механизмом вращения с каленым стержнем и запатентованной конструкцией
- Встроенная защита от перепадов напряжения и от неправильного подключения
- Рабочая поверхность гриля открыта с 4 сторон и не касается стенок, что делает очистку изделия простым и позволяет соблюдать гигиенические нормы
- Долговечные материалы, не подверженные коррозии
- Инструкция на корпусе по QR
- Немецкие силовые элементы
- Американские чипы
- Международная система менеджмента качества ISO 9001
- Опционально доступна к заказу подставка открытая, закрытая и полузакрытая

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