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-19Н-5,0ВОК



**Цена с НДС: 109 495 руб.**

Артикул: **745787**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Тип установки** | настольная |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Количество конфорок** | 1 |
| **Конфорка** | индукционная |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 5 |
| **Ширина, мм** | 400 |
| **Глубина, мм** | 900 |
| **Высота, мм** | 461 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 35 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 37 |

Индукционная плита Abat КИП-19Н-5,0ВОК используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных видов блюд в специализированной посуде. Модель оснащена индуктором, автоматическим отключением при отсутствии посуды на конфорке, таймером, защитой от перегрева, вентиляторами охлаждения и регулируемыми ножками. Материал корпуса, фильтра и задней стенки - высококачественная нержавеющая сталь, материал рабочей поверхности - стеклокерамика (толщина 4 мм).

**Технические характеристики:**

- Конфорка: индукционная
- Установка: настольная
- Количество уровней мощности, шт: 9
- Температура нагрева: от 60 до 240 °C
- Количество конфорок (зон нагрева), шт: 1

- Количество индукционных модулей (индукторов), шт: 1
- Максимальная потребляемая мощность при работе конфорки, кВт: 5
- Максимальная допустимая нагрузка на одну конфорку (зону нагрева), кг: 25
- Быстросъемный моющийся жироулавливающий фильтр

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