

Коммерческое предложение от 15.06.2026

Плита индукционная Пищевые Технологии ПЭИ-60-30-01

Цена с НДС: 135 107 руб.

Артикул: **592451**

Под заказ



| | |
|------------------------|--------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип установки | напольная |
| Тип подключения | электричество |
| Количество конфорок | 6 |
| Конфорока | индукционная |
| Комплектация | открытая подставка |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 12 |
| Ширина, мм | 1220 |
| Глубина, мм | 900 |
| Высота, мм | 880 |
| Вес (без упаковки), кг | 102 |
| Вес (с упаковкой), кг | 117 |

Индукционная плита [Пищевые Технологии ПЭИ-60-30-01](#) предназначена для приготовления блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, 9 ступенями мощности и регулируемыми ножками. Материал лицевой панели и подставки - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал корпуса - оцинкованная сталь.

Технические характеристики:

- Мощность одной конфорки: 3 кВт
- Площадь рабочей поверхности: 0,405 м²
- Температура разогрева конфорок: от 60 до 240 °С
- Уровни автоматического регулирования температуры, не менее С°: 60°, 80°, 100°, 120°, 140°, 160°, 180°, 200°, 240° С°
- Толщина стеклокерамической поверхности: 4 мм
- Минимальный диаметр посуды: 16 см
- Максимальный диаметр посуды: 30 см
- Максимальная нагрузка на зону нагрева: 25 кг
- Стекла защищены слоем пенопласта
- Плита установлена на разборной подставке

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.