

Коммерческое предложение от 05.04.2026

Плита индукционная Luxstahl ПИ-6-912

Цена с НДС: 177 974 руб.

Артикул: **602719**

Есть в наличии



| | |
|------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип установки | настольная |
| Тип подключения | электричество |
| Количество конфорок | 6 |
| Конфорока | индукционная |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 21 |
| Ширина, мм | 1200 |
| Глубина, мм | 850 |
| Высота, мм | 300 |
| Вес (без упаковки), кг | 64 |
| Вес (с упаковкой), кг | 69 |

Индукционная плита [Luxstahl ПИ-6-912](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления различных блюд в наплитной посуде. Модель оснащена 9 уровнями мощности нагрева, гарантирующими щадящее приготовление особенно деликатных продуктов, и таймером с минутным интервальным шагом (диапазон от 1 до 90 минут).

Для максимальной эффективности и экономии времени рекомендуется использовать специальную посуду, обладающую ферромагнитными свойствами, диаметром от 100 до 300 мм.

Преимущества индукционных плит:

- Моментальная работа конфорок без предварительного разогрева
- Эффективность нагрева выше на 45% по сравнению с классическими плитами
- Затраты на электроэнергию ниже на 65% по сравнению с классическими плитами
- Отсутствие открытого пламени: снижение риска ожогов, пригорания и необходимости проветривания помещения
- Автоматическое включение рабочей поверхности только при контакте со специальной посудой, обладающей ферромагнитными свойствами, диаметром от 80 до 450 мм

Дополнительные характеристики:

- Температурный режим: от 60 до 240 °C
- Мощность одной конфорки: 3,5 кВт

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