

Коммерческое предложение от 12.05.2026

Плита индукционная Кобор I9-4T

Цена с НДС: 192 182 руб.

Артикул: **664022**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Количество конфорок	4
Конфорока	индукционная
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14
Ширина, мм	800
Глубина, мм	900
Высота, мм	240
Вес (без упаковки), кг	48
Вес (с упаковкой), кг	52.8

Индукционная плита [Кобор I9-4T](#) серии **900** для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Нагрев поверхности осуществляется почти мгновенно, а выделяемое тепло генерируется только на посуде, сама же плита нагревается незначительно, что позволяет избежать ожогов и потери тепла. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, варочная панель - из монолитной высокопрочной стеклокерамики.

Особенности:

- 13 режимов нагрева с индикацией выбранного: первые 5 режимов для приготовления деликатных блюд и подогрева, с 6 режима - кипячение
- Плавный нагрев при небольшой мощности
- Таймер до 180 минут для каждой конфорки с отдельным дисплеем
- Одним регулятором выбирается режим приготовления и устанавливается таймер для простоты управления и надежности
- Дополнительные ферромагнитные элементы термодатчика в центре катушки для точного поддержания заданного режима
- 3 вентилятора (Ø 120 мм) для каждой конфорки для быстрого охлаждения
- Блок автоматических выключателей при необходимости легко снимается, упрощая замену
- Специальный дренаж под вентиляционными отверстиями сзади плиты, не позволяющий при проливе жидкости попасть внутрь
- Легкосъемный жировой лабиринтный фильтр
- Регуляторы с противоскользящими гранями для удобного управления

- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Температурный режим конфорок: от 60 до 240 °C
- Мощность конфорки: 3,5 кВт
- Диаметр катушки нагрева: 220 мм
- Толщина стеклокерамики: 6 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.