

**Предлагаем Вашему вниманию  
Индукционные плиты ЧелябинскТоргТехника  
(Россия)**



Индукционные плиты ЧелябинскТоргТехника предназначены для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Индукционная плита позволяет сократить расходы электроэнергии. Конфорки нагреваются только от посуды и по этой причине нагреваются не очень сильно, быстро остывают после выключения, что снижает риск получения ожогов.

**Индукционные плиты от ЧелябинскТоргТехники - это сочетание цены и качества.**

*Характеристики индукционных плит ЧелябинскТоргТехника:*

- Индукционная рабочая поверхность;
- Корпус выполнен из нержавеющей стали;
- Не требуется время на разогрев конфорки. Нагревается непосредственно дно посуды, а не поверхность плиты;
- Выше скорость нагрева (КПД нагрева стеклокерамики – 50-60%, газовой плиты – 60-65%, индукции ~ 90%);
- Точность поддержания заданной температуры;
- Безопасность и комфортность:
  - автоматическое отключение при снятии посуды
  - температурный режим: от 60 до 240 °С
  - более комфортная работа поваров на кухне;
- Легкая чистка – нет пригорания пищи при попадании на конфорку, гладкая стеклокерамическая поверхность легко очищается.



ХАРАКТЕРИСТИКИ	ПЭИ - 2	ПЭИ – 1Н
<b>Установка</b>	напольная	настольная
<b>Тип конфорки</b>	индукционная	индукционная
<b>Количество конфорок</b>	2	1
<b>Мощность (кВт)</b>	7	3,5
<b>Напряжение, В</b>	220/380	200
<b>Габариты (мм)</b>	470x810x860	385x475x107
<b>Цена, руб.</b>	<b>по запросу</b>	<b>по запросу</b>

