

Описание товара Плита индукционная EKSI Q10

Flat настольная



Описание

Настольная индукционная плита **EKSI Q10 Flat** предназначена для приготовления большого ассортимента блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Принцип работы основан на непосредственном нагреве металлической посуды создаваемыми высокочастотным магнитным полем индуцированными вихревыми токами. Модель оснащена электронной панелью управления с цифровым дисплеем. Индуктивная катушка выполнена из меди.

Особенности:

- 8 уровней мощности
- Функция Stir Fry: регулировка мощности соответственно заданной температуре
- Функция Hot Pot: регулировка мощности
- Таймер для настройки длительности приготовления
- Цифровая индикация параметров
- Светодиодные индикаторы питания и функций
- Самодиагностика с индикацией кодов неисправностей
- Простое управление
- Легкость очистки
- Компактные габариты для удобства эксплуатации, транспортировки и хранения
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Температура функции Stir Fry:
 - Диапазон регулировки: от 80 до 280 °C
 - По умолчанию: 260 °C

- Шаг регулировки температуры: 20 °С
- Мощность функции Hot Pot:
 - Диапазон регулировки: от 0,5 до 5 кВт
 - По умолчанию: 4,5 кВт
- Шаг регулировки мощности: 0,5 кВт
- Диапазон заданной длительности: от 10 мин. до 3 ч
- Минимальный диаметр используемой посуды: 120 мм

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	5 кВт
Ширина	465 мм
Глубина	590 мм
Высота	265 мм
Вес (без упаковки)	6.9 кг
Вес (с упаковкой)	7.8 кг
Страна производства	Китай
Установка	настольная
Количество конфорок	1
Конфорка	индукционная
Диаметр посуды	300 мм
Старая цена	21530
Бренд	EKSI

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.