

# Описание товара Плита индукционная ПищТех

## PI-60-30



### Описание

Индукционная плита **ПищТех PI-60-30** предназначена для приготовления большого ассортимента блюд в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления для каждой конфорки и таймером. Корпус выполнен из нержавеющей высококачественной стали AISI 304.

### Дополнительные характеристики:

- Уровни автоматического регулирования температуры: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 240 °С
- Уровни мощности: 0,3 / 0,6 / 0,9 / 0,12 / 1,5 / 1,8 / 2,2 / 2,6 / 3,0 кВт
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 1 до 240 мин.
- Максимальная нагрузка на рабочую поверхность при диаметре дна посуды не менее 260 мм: 25 кг
- Площадь варочной зоны: 0,72±0,02 м<sup>2</sup>

### Характеристики

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| Напряжение          | 220 В            |
| Мощность            | 18 кВт           |
| Ширина              | 1220 мм          |
| Глубина             | 900 мм           |
| Высота              | от 860 до 880 мм |
| Вес (без упаковки)  | 78 кг            |
| Страна производства | Россия           |

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Установка           | напольная         |
| Оснащение           | подставка (стенд) |
| Количество конфорок | 6                 |
| Конфорка            | индукционная      |
| Диаметр посуды      | 260 мм            |
| Старая цена         | 128862            |
| Бренд               | ПищТех            |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.