

Коммерческое предложение от 29.06.2025

Наименование товара: Плита индукционная Пищевые Технологии ПЭИ-40-50-01

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/professionalnye-plity-elektricheskie/plita_induktsionnaya_pishchevye_tehnologii_pei_40_50_01



Описание

Напольная индукционная плита **Пищевые Технологии ПЭИ-40-50-01** предназначена для приготовления большого ассортимента блюд в гостиничном и ресторанном бизнесе, 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 рабочей поверхностью с 4 варочными зонами и фронтальной наклонной электромеханической панелью управления с 4 независимыми поворотными регуляторами, функциональными клавишами и 4 цифровыми дисплеями. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали, подставка – из оцинкованной стали AISI 304, рабочая поверхность – из стеклокерамики черного цвета, подпятники опор – из прочного пластика, упаковка состоит из деревянного поддона, слоя пенопласта, эластичной пленки и картонного короба.

В комплект поставки входит подставка со сплошной полкой для хранения инвентаря и инструкция по эксплуатации.

Особенности:

- 9 уровней мощности
- Таймер для установки длительности приготовления
- Включение, выключение и выбор функций с помощью клавиш
- Регулировка параметров с помощью поворотных переключателей
- Цифровая индикация значений параметров
- Светодиодные индикаторы активации функций
- Самодиагностика с индикацией кодов неисправностей
- Автоматическое отключение при отсутствии посуды
- Многофункциональное защитное реле РНПП для задержки при включении, перехода в режим ожидания при перепадах и восстановления работы при стабилизации напряжения сети, а также контроля перекоса и последовательности фаз
- Эффективная система охлаждения с помощью автоматически регулируемой системы вентиляции
- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола
- Моющийся жирославливающий фильтр для защиты электронных компонентов
- Простота управления
- Гладкая рабочая поверхность для легкости очистки
- Многослойная упаковка для безопасной транспортировки
- Класс электрической защиты: I
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Условия эксплуатации:
 - Диапазон температуры окружающей среды: от 1 до 32 °C
 - Относительная влажность: 65%
- Номинальная мощность 1 варочной зоны: 5 кВт
- Номинальная сила тока автоматического выключателя: 40 А
- Уровни автоматического регулирования температуры: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 240 °C
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 1 до 99 мин.
- Максимальная нагрузка на 1 варочную зону при диаметре дна посуды 260 мм: 25 кг
- Площадь варочных зон: 0,48±0,02 м²
- Сечение кабеля питания: 5x10 мм²
- Сечение эквипотенциального кабеля: 10 мм²
- Толщина рабочей поверхности: 4 мм

Характеристики

Установка	напольная
Оснащение	подставка (стенд)

Диаметр посуды	от 120 до 300 мм
Количество конфорок	4
Конфорка	индукционная, стеклокерамическая
Температурный режим духовки	от 60 до 240 °С
Напряжение	380 В
Мощность	20 кВт
Ширина	900 мм
Глубина	840 мм
Высота	от 960 до 980 мм
Вес (без упаковки)	77 кг
Страна производства	Россия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.