

## Коммерческое предложение от 07.04.2025

Наименование товара: Плита индукционная Пищевые Технологии ПЭИ-40-30-01

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/professionalnye-plity-elektricheskie/plita\\_induktsionnaya\\_pishchevye\\_tehnologii\\_pei\\_40\\_30\\_01](https://prom-katalog.ru/catalog/professionalnye-plity-elektricheskie/plita_induktsionnaya_pishchevye_tehnologii_pei_40_30_01)



### Описание

Индукционная плита **Пищевые Технологии ПЭИ-40-30-01** предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 9 ступенями регулировки мощности и регулируемыми по высоте ножками. Верх, полочки и пульт выполнены из нержавеющей стали AISI 430, остальные части - из оцинкованной стали.

### **Особенности:**

- Стекла защищены слоем пенопласта
- Разборная подставка

### **Дополнительные характеристики:**

- Мощность одной конфорки: 3 кВт
- Площадь рабочей поверхности: 0,405 м<sup>2</sup>
- Температура разогрева конфорок: от 60 до 240 °С
- Максимальная нагрузка на зону нагрева: 25 кг

## Характеристики

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Установка           | напольная         |
| Оснащение           | подставка (стенд) |
| Диаметр посуды      | от 120 до 300 мм  |
| Количество конфорок | 4                 |
| Конфорка            | индукционная      |
| Напряжение          | 380 В             |
| Мощность            | 12 кВт            |
| Ширина              | от 840 до 1050 мм |
| Глубина             | 850 мм            |
| Высота              | от 860 до 880 мм  |
| Вес (без упаковки)  | 76 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.