

# Описание товара Плита индукционная Arach Chef Line SLRI47CS



## Описание

Индукционная плита **Arach Chef Line SLRI47CS** предназначена для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Использование индукционной плиты позволяет сократить до 50% потребления электроэнергии по сравнению с традиционной плитой. Нагрев поверхности осуществляется почти мгновенно, а выделяемое тепло генерируется только на посуде, сама же плита нагревается незначительно, что позволяет избежать ожогов и потери тепла. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, которая отличается устойчивостью к образованию коррозии, к влажной среде и резким перепадам температуры, стойкостью к механическим повреждениям и агрессивным средствам.

## **Особенности:**

- 2 зоны нагрева с независимым управлением
- 6 уровней мощности нагрева каждой зоны
- Использование специализированной наплитной посуды
- Световой индикатор работы индукционного блока
- Закрытая подставка для размещения кухонных принадлежностей
- Возможно использование самостоятельно или в составе технологической линии
- Регулируемые по высоте ножки

## **Дополнительные характеристики:**

- Толщина нержавеющей стали: 2 мм
- Мощность конфорок: 2x3,5 кВт

## Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	7 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	730 мм
Высота	900 мм
Вес (без упаковки)	45 кг
Вес (с упаковкой)	50 кг
Страна производства	Италия
Установка	напольная
Линия 700	Да
Глубина (в упаковке)	850 мм
Высота (в упаковке)	1070 мм
Оснащение	шкаф для инвентаря
Количество конфорок	2
Конфорка	индукционная
Ширина (в упаковке)	500 мм
Диаметр посуды	от 120 до 240 мм
Старая цена	919500
Бренд	Arach

---

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.