

Описание товара Плита индукционная контактной жарки Electrolux Professional E1IREEOMCS



Описание

Индукционная плита **Electrolux Professional E1IREEOMCS** предназначена для приготовления различных блюд из мяса, птицы, рыбы и овощей в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена стеклянным сенсорным дисплеем сверху для максимальной видимости. Для чистки рекомендуется использовать прилагаемый скребок для гриля. Изделие изготовлено из нержавеющей стали AISI 436, алюминий в центре, плита с антипригарным покрытием.

В комплект поставки входят скребок, 4 ножки, шнур и вилка.

Особенности:

- Вставной блок, предназначенный для настольной установки
- Энергоэффективность гарантирована индукционной технологией
- Визуальное сообщение, когда плита горячая
- Разработан для функции LiberoPro Duo для автоматического регулирования скорости вентилятора LiberoPro Point в зависимости от интенсивности приготовления
- Встроенный слив жира со съёмным выдвижным ящиком под варочной поверхностью
- Индукционные воздушные фильтры легко чистить и снимать для ежемесячной очистки
- Двухцветный пользовательский интерфейс для лучшей читаемости
- Превосходная равномерность приготовления и быстрое время восстановления
- Функция очистки
- Функция самодиагностики
- Защита от воды IPx4

- Тип штекера: CE-SCHUKO

Дополнительные характеристики:

- Температурный режим: от 60 до 280 ° C
- Емкость ящика для сбора жира: 0,5 л
- Минимальная допустимая нагрузка цепи (МСА): 16А

Характеристики

Установка	настольная
Количество конфорок	1
Размер конфорок	390x410 мм
Конфорка	сплошная стальная поверхность
Напряжение	220 В
Мощность	3.5 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	600 мм
Высота	227 мм
Вес (без упаковки)	26 кг
Страна производства	Италия

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.