

Плита индукционная EKSI IPMT 7D

Индукционная плита **EKSI IPMT 7D** предназначена для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Принцип работы плиты основан на использовании индуцированных вихревых токов, создаваемых высокочастотным магнитным полем, которые и подогревают посуду с продуктами. Корпус выполнен из нержавеющей стали, рабочая поверхность - из стеклокерамики.



Особенности:

- Электромеханическая панель управления
- Две независимые зоны нагрева
- Регулировка мощности и температуры нагрева
- Таймер на 180 минут
- Гладкая стеклокерамическая поверхность
- Подходит для варки, жарки, тушения и пассировки
- Оснащена кабелем без вилки

Цена: 19900 руб.

Характеристики	
Высота	110 мм
Ширина	656 мм
Глубина	397 мм
Конфорка	индукционная
Мощность	7 кВт
Установка	настольная
Напряжение	220 В
Длина кабеля	1,5 м
Количество конфорок	2
Страна-производитель	Китай
Диапазон мощности конфорки	от 0,5 до 3,5 кВт
Температура нагрева конфорки	от 60 до 240 °С

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23