

Плита индукционная Кобор I7-4SO

Индукционная плита **Кобор I7-4SO** серии 700 предназначена для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. 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, духовой шкаф - из черного металла, варочная панель - из монолитной высокопрочной стеклокерамики.



Особенности:

- 13 режимов нагрева с индикацией выбранного: первые 5 режимов для приготовления деликатных блюд и подогрева, с 6 режима - кипячение
- Плавный нагрев при небольшой мощности
- Таймер до 180 минут для каждой конфорки с отдельным дисплеем
- Одним регулятором выбирается режим приготовления и устанавливается таймер для простоты управления и надежности
- Отдельное независимое управление духовым шкафом
- 2 ТЭНа (сверху и снизу) в духовом шкафу
- Дополнительные ферромагнитные элементы термодатчика в центре катушки для точного поддержания заданного режима
- 3 вентилятора (Ø 120 мм) для каждой конфорки для быстрого охлаждения
- Блок автоматических выключателей при необходимости легко снимается, упрощая замену
- Специальный дренаж под вентиляционными отверстиями сзади плиты, не позволяющий при проливе жидкости попасть внутрь
- Легкосъемный жировой лабиринтный фильтр
- Регуляторы с противоскользящими гранями для удобного управления
- Полузакрытая подставка с полкой для размещения кухонных принадлежностей
- Регулируемые по высоте ножки

Цена: 172300 руб.

Характеристики	
Высота	870 мм
Ширина	700 мм
Глубина	700 мм
Конфорка	индукционная
Мощность	16.5 кВт
Оснащение	духовой шкаф
Установка	напольная

Характеристики

Напряжение	380 В
Размер противня	530x470 мм
Мощность конфорки	3,5 кВт
Количество конфорок	4
Страна-производитель	Россия
Толщина стеклокерамики	6 мм
Диаметр катушки нагрева	220 мм
Температурный режим духовки	от 50 до 270 °С
Мощность ТЭНа духового шкафа	2,4 кВт
Температурный режим конфорок	от 60 до 240 °С
Количество уровней в духовом шкафу	5

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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