Архангельск (8182)63-90-72 Астана (7172)727-132 Астрахань (8512)99-46-04 Барнаул (3852)73-04-60 Белгород (4722)40-23-64 Брянск (4832)59-03-52 Владивосток (423)249-28-31 Волгоград (844)278-03-48 Вологда (8172)26-41-59 Воронеж (473)204-51-73 Екатеринбург (343)384-55-89 Иваново (4932)77-34-06 Ижевск (3412)26-03-58 Иркутск (395)279-98-46 Казань (843)206-01-48 Калининград (4012)72-03-81 Калуга (4842)92-23-67 Кемерово (3842)65-04-62 Киров (8332)68-02-04 Красноярск (391)203-40-90 Красноярск (391)204-63-61 Курск (4712)77-13-04 Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Москва (495)268-04-70 Мурманск (8152)59-64-93 Набережные Челны (8552)20-53-41 Нижний Новгород (831)429-08-12 Новокизнецк (3843)20-46-81 Новосибирск (383)227-86-73 Омск (3812)21-46-40 Орел (4862)44-53-42 Оренбург (3532)37-68-04 Пенза (8412)22-31-16 Казахстан (772)734-952-31

Магнитогорск (3519)55-03-13

Пермь (342)205-81-47 Ростов-на-Дону (863)308-18-15 Рязань (4912)46-61-64 Самара (846)206-03-16 Санкт-Петербург (812)309-46-40 Саратов (845)249-38-78 Севастополь (8692)22-31-93 Симферополь (3652)67-13-56 Смоленск (4812)29-41-54 Сочи (862)225-72-31 Ставрополь (8652)20-65-13 Таджикистан (992)427-82-92-69 Сургут (3462)77-98-35 Тверь (4822)63-31-35 Томск (3822)98-41-53 Тула (4872)74-02-29 Тюмень (3452)66-21-18 Ульяновск (8422)24-23-59 Уфа (347)229-48-12 Хабаровск (4212)92-98-04 Челябинск (351)202-03-61 Череповец (8202)49-02-64 Ярославль (4852)69-52-93

https://kogast.nt-rt.ru || kgo@nt-rt.ru

Плита индукционная вок WOK-40-DIB 56164 встраиваемая

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ тип: ОБОРУДОВАНИЕ 400x400x260, 380 В, 5кВт, ОПИСАНИЕ: встраиваемая, индукционная CTPAHA: СЛОВЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 400x400x260mm ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 600x600x500mm напряжение: 380 Вольт мощность: 5 кВатт BEC (HETTO): 18кг ВЕС (БРУТТО): 30кг



Описание

Индукционная плита WOK-40-DIB от компании **Kovinastroj** имеет сферическую вогнутую поверхность. Подойдет для всех типов кухонь, удобна в экэкспулатации. Прекрасно впишется в формат заведения «Вок-кафе». Плита ВОК идеально подойдет как для домашнего использования, так и для использования на профессиональной кухне. Позволяет экономить время за счет быстрого нагрева посуды, в которой вы готовите.

Принцип действия индукционной плиты основан на использовании энергии электромагнитного поля. Благодаря медной катушке и высокочастотному электрическому току, тепло интенсивно возникает непосредственно в диске дна посуды и от дна нагревает пищу. Таким образом, нагревается не конфорка, а сама кастрюля или сковорода.

Основные преимущества:

- экономия электроэнергии, времени, физических сил;
- чистота, более комфортная температура и безопасность в рабочем помещении;
- скорость и качество приготовления пищи;

Основные характеристики:

- Габариты плиты 400х400х260 мм.
- Размер монтажного отверстия дл установки плиты 385х385 мм.
- Размеры монтажного отверстия для коробки управления 305х145 мм.
- Мощность 5 кВт.
- Напряжение 380 Вольт.

Архангельск (8182)63-90-72 Астана (7172)727-132 Астрахань (8512)99-46-04 Барнаул (3852)73-04-60 Белгород (4722)40-23-64 Брянск (4832)59-03-52 Владивосток (423)249-28-31 Волгоград (844)278-03-48 Вологда (8172)26-41-59 Воронеж (473)204-51-73 Екатеринбург (343)384-55-89 Иваново (4932)77-34-06 Ижевск (3412)26-03-58 Иркутск (395)279-98-46 Казань (843)206-01-48 Калининград (4012)72-03-81 Калуга (4842)92-23-67 Кемерово (3842)65-04-62 Киров (8332)68-02-04 Краснодар (861)203-40-90 Краснодар (391)204-63-61 Курск (4712)77-13-04 Липецк (4742)52-20-81 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13 Москва (495)268-04-70 Мурманск (8152)59-64-93 Набережные Челны (8552)20-53-41 Нижний Новгород (831)429-08-12 Новосибирск (384)20-46-81 Новосибирск (383)227-86-73 Омск (3812)21-46-40 Орел (4862)44-53-42 Оренбург (3532)37-68-04 Пенза (8412)22-31-16 Казахстан (772)734-952-31 Пермь (342)205-81-47 Ростов-на-Дону (863)308-18-15 Рязань (4912)46-61-64 Самара (846)206-03-16 Санкт-Петербург (812)309-46-40 Саратов (845)249-38-78 Севастополь (8692)22-31-93 Симферополь (3652)67-13-56 Смоленск (4812)29-41-54 Сочи (862)225-72-31 Ставрополь (8652)20-65-13 Таджикистан (992)427-82-92-69 Сургут (3462)77-98-35 Тверь (4822)63-31-35 Томск (3822)98-41-53 Тула (4872)74-02-29 Тюмень (3452)66-21-18 Ульяновск (8422)24-23-59 Уфа (347)229-48-12 Хабаровск (4212)92-98-04 Челябинск (351)202-03-61 Череповец (8202)49-02-64 Ярославль (4852)69-52-93