

Коммерческое предложение от 13.04.2025

Наименование товара: Плита-табурет индукционная Kocateq DC TE-1F5

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/professionalnye-plity-induktsionnye/_kocateq_dc_te_1f5



Описание

Индукционная плита **Kocateq DC TE-1F5** предназначена для приготовления широкого спектра блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена стеклокерамической поверхностью и аналоговым 11-ти позиционным регулятором мощности нагрева. Корпус выполнен из нержавеющей стали Aisi201 и Aisi304.

Особенности:

- Мощная активная система охлаждения платы управления с отдельными вентиляторами
- Автоматическое определение типа посуды
- Определение небольших металлических предметов: ножей и вилок, нагрев при этом не включается
- Определение колебаний напряжения - при выходе за установленные лимиты автоматически отключается и звучит акустический сигнал
- Защита при работе без нагрузки
- Защита от перегрева поверхности - автоматическое отключение и звучит акустический сигнал
- Защита от перегрева электронных компонентов - автоматическое отключение и звучит акустический сигнал

- Определение периода не использования - после 2 часов не использования автоматическое отключение
- Стеклокерамическая поверхность Eurokera (Франция) герметично встроена в корпус
- Съёмный воздушный фильтр для предотвращения загрязнения электронных компонентов
- Скругленные углы
- Разборный стенд
- Без вилки

Дополнительные характеристики:

- Максимальная нагрузка на плиту: 70 кг

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	5 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	400 мм
Высота	380 мм
Вес (без упаковки)	14 кг
Вес (с упаковкой)	15.2 кг
Страна производства	Ю. Корея
Установка	напольная
Глубина (в упаковке)	475 мм
Высота (в упаковке)	425 мм
Количество конфорок	1
Конфорка	индукционная
Ширина (в упаковке)	470 мм
Старая цена	73043
Бренд	Kocateq

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.