www.bartscher.com

Индукционная плита 700 4FLOU-1



- Очень быстрое закипание
- Незначительное потребление энергии
- Низкое тепловыделение
- Меньше затраты на очистку
- Варочная поверхность SCHOTT CERAN®

Описание

Индукционная плита для кухонных профессионалов— стационарный прибор с 4 конфорками и моментальным тепловым эффектом готов к непосредственному использованию благодаря высокопроизводительным 5кВт индукционным катушкам.

Особенности

• Вид основания:	Открытый
• Размер подставки:	Ш 745 x Г 490 x В 405 мм
• Регулировка высоты:	850 мм до 900 мм
• Материал варочной поверхности:	SCHOTT CERAN®
• Распознавание посуды:	да
• Количество уровней мощности:	9
• Тип защиты:	IPX4
• Размер стеклокерамической поверхности:	Ш 750 x Г 560 мм
• Подключение прибора:	3 NAC
• Мощность:	20 кВт | 400 В | 50/60 Гц
• Серия:	700
• Тип:	Стационарный прибор
• Режим работы:	Электрический
• Вид конфорок:	Индукция
• Количество конфорок:	4
• Распределение конфорок:	4 x 5 кВт
• Размер конфорок:	Ø 220 мм

▶ Продолжение на следующей странице

CNS 18/10

Технические характеристики могут быть изменены производителем

Артикул 286421

GTIN 4015613696096

www.bartscher.com

Индукционная плита 700 4FLOU-1



- Ножки с регулированием по высоте: да
- Свойства: Фильтр для задержания жира под конфорками
- В комплекте: -
- Материал: CNS 18/10
- Важная информация: -
- Габариты: Ш 800 x Г 700 x В 850 мм
- вес: 52,4 кг

CNS 18/10

Технические характеристики могут быть изменены производителем

Артикул 286421

GTIN 4015613696096