

Коммерческое предложение от 28.09.2026**Плита индукционная встраиваемая SMART INDUCTION DROP-IN C71-5F1****Цена с НДС: 61 500 руб.****Артикул: 522076****Под заказ**

Гарантия	18 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип установки	встраиваемая
Тип подключения	электричество
Количество конфорок	1
Конфетка	индукционная
Подключение, В	220
Мощность, кВт	5
Ширина, мм	440
Глубина, мм	440
Высота, мм	271
Вес (без упаковки), кг	15
Вес (с упаковкой), кг	22

Встраиваемая индукционная плита [SMART INDUCTION DROP-IN C71-5F1](#) линии 700 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления и разогрева различных видов блюд в специализированной посуде. Модель оснащена электромеханическим управлением, точным контролем температуры, цифровой индикацией и регулируемые ножками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 430](#), материал рабочей поверхности - стеклокерамика толщиной 6 мм, материал рамки стекла - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 430](#) толщиной 2 мм.

Внимание! ОДНОКОНФОРОЧНЫЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЛИТЫ тип F - устанавливаются вровень столешницы.

В комплекте панель управления, фильтр, воздухозаборник, кабель межблочный, монтажная рамка и комплект крепежа.

Технические характеристики:

- Управление зонами нагрева осуществляется с помощью многофункционального электромеханического регулятора
- Электронный регулятор индукционного модуля (энкодер) герметично утоплен вглубь плиты
- Управление происходит через специальный усиленный механизм, практически полностью исключающий механическое повреждение электронного регулятора
- Ручка регулятора имеет анатомически правильную плавную конусную форму и крупный диаметр (58мм), что делает работу с оборудованием комфортным
- Плиты комплектуются коробом воздухозабора с патрубком диаметром 120мм для присоединения гофрошланга

- Такая система позволяет забирать воздух для охлаждения плиты вне места установки и не забирать обратно горячий воздух с выхода
- Снизу плиты расположен жировой фильтр, который легко снять и помыть под проточной водой, либо в посудомоечной машине
- Преимущества:
 - Экономия энергии от 50 до 85% по сравнению с традиционной кухонной техникой
 - Индукционная техника быстро окупает себя благодаря сокращению расходов на электроэнергию
 - Минимальные жировые испарения вследствие отсутствия двойного горения
 - Мгновенный разогрев, за считанные секунды достигается максимальная теплопроизводительность
- Высокая мощность нагрева
- Энергоэффективность
- Цвет: нержавеющая сталь
- Габариты в упаковке: 520x530x240 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.