COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

# Плита индукционная Luxstahl ПИ-4-98

**Цена с НДС: 144 457 руб.**

Артикул: **304286**

**Есть в наличии**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Тип установки** | настольная |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Количество конфорок** | 4 |
| **Конфорка** | индукционная |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 14 |
| **Ширина, мм** | 800 |
| **Глубина, мм** | 860 |
| **Высота, мм** | 255 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 50 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 55 |

Индукционная плита **Luxstahl ПИ-4-98** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления различных блюд в наплитной посуде. Модель оснащена 9 уровнями мощности нагрева, гарантирующими щадящее приготовление особенно деликатных продуктов, и таймером с минутным интервальным шагом (диапазон от 1 до 90 минут).

*Для максимальной эффективности и экономии времени рекомендуется использовать специальную посуду, обладающую ферромагнитными свойствами, диаметром от 100 до 300 мм.*

**Преимущества индукционных плит:**

- Моментальная работа конфорки без предварительного разогрева
- Эффективность нагрева выше на 45% по сравнению с классическими плитами
- Затраты на электроэнергию ниже на 65% по сравнению с классическими плитами
- Отсутствие открытого пламени: снижение риска ожогов, пригорания и необходимости проветривания помещения
- Автоматическое включение рабочей поверхности только при контакте со специальной посудой, обладающей ферромагнитным свойствами, диаметром от 80 до 450 мм

**Дополнительные характеристики:**

- Температурный режим: от 60 до 240 °C
- Мощность одной конфорки: 3,5 кВт

- Высота без / с воздуховодом: 255 / 300 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.