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-6-912

Цена с НДС: 210 896 руб.

Артикул: **602719**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Количество конфорок	6
Конфорка	индукционная
Подключение, В	380
Мощность, кВт	21
Ширина, мм	1200
Глубина, мм	850
Высота, мм	300
Вес (без упаковки), кг	64
Вес (с упаковкой), кг	69

Индукционная плита Luxstahl ПИ-6-912 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

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