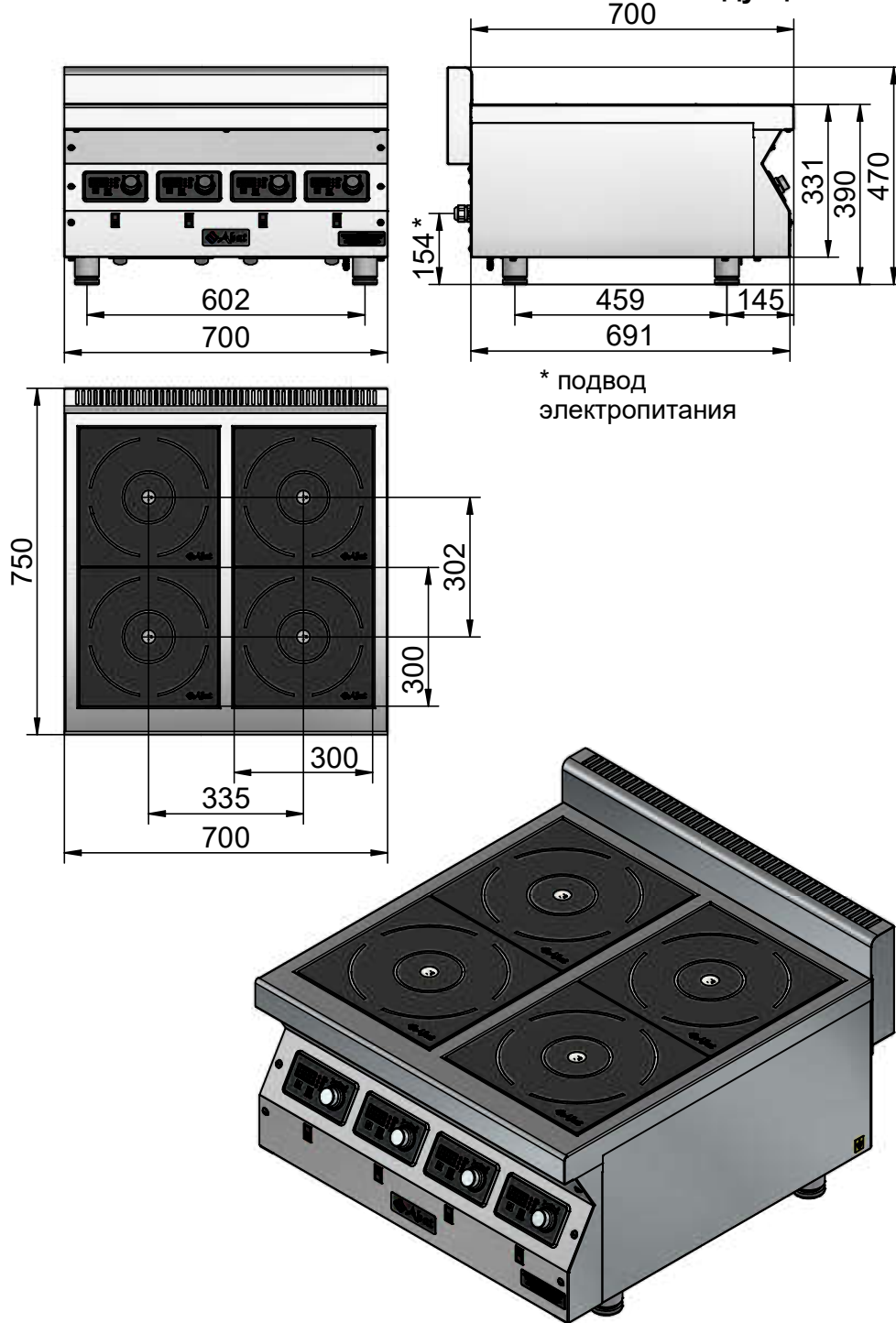


Плита индукционная кухонная настольная КИП-47Н-5,0



* подвод
электропитания

Плита индукционная кухонная настольная **КИП-47Н-5,0** предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде.

Посуда должна быть с плоским дном, обладающая магнитными свойствами: посуда из нержавеющей стали или алюминия с ферромагнитным дном, чугунная посуда (посуда, к которой притягивается магнит).

Плита комплектуется четырьмя независимыми индукционными модулями (индукторами), образующими четыре зоны нагрева. Индукторы обеспечивают 9 уровней мощности нагрева, оснащены таймерами, имеют функцию поддержания температуры от +60 до +240 °С, защиту от перегрева. Включенные индукторы при отсутствии в зоне нагрева посуды более 1 минуты автоматически отключаются. Управление каждой зоной нагрева осуществляется индивидуально.

При проведении технического обслуживания и ремонта индукторов или в случае их замены для доступа к ним достаточно демонтировать воздухопровод и столешницу, что обеспечивает проведение этих работ в кратчайшие сроки. Независимость индукторов друг от друга позволяет эксплуатировать плиту даже при выходе одного или нескольких из них из строя.

Рабочая поверхность каждой зоны нагрева выполнена из стеклокерамики толщиной 6 мм. Столешница, лицевая панель, боковые панели, воздухопровод изготовлены из нержавеющей стали. Плита имеет регулируемые по высоте ножки. На внутренней стенке задней панели установлены вентиляторы охлаждения, включающиеся автоматически при достижении температуры +50°С внутри плиты, и отключающиеся при понижении температуры до +35°С.

Плита оборудована двумя быстросъемными моющимися жироулавливающими фильтрами из нержавеющей стали и сетевым кабелем, рассчитанным на напряжение 400В с заземляющим контактом.

Предусмотрена возможность установки на модуль нижний **МН-04**.

| Наименование параметра | КИП-47Н-5,0 |
|--|------------------------------------|
| 1. Код изделия | 19570 |
| 2. Номинальное напряжение, В | 400 |
| 3. Род тока | трехфазный переменный, с нейтралью |
| 4. Частота тока, Гц | 50 |
| 5. Количество конфорок (зон нагрева) | 4 |
| 6. Количество индукционных модулей | 4 |
| 7. Максимальная потребляемая мощность при работе одной конфорки, кВт | 5,0 |
| 8. Максимальная потребляемая мощность при работе всех конфорок, кВт | 4x5,0=20,0 |
| 9. Максимальная допустимая нагрузка на одну конфорку (зону нагрева) при диаметре дна используемой посуды не менее 260 мм, кг | 25 |
| 10. Масса, кг, не более | 60 |