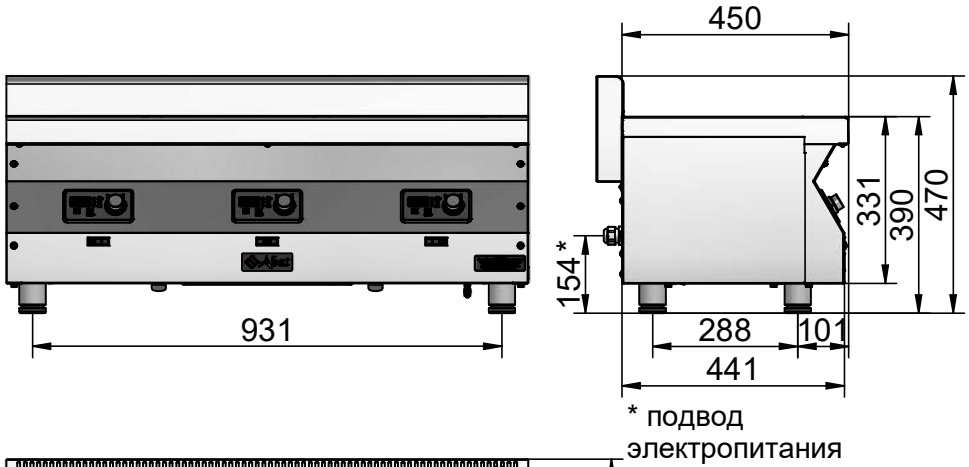
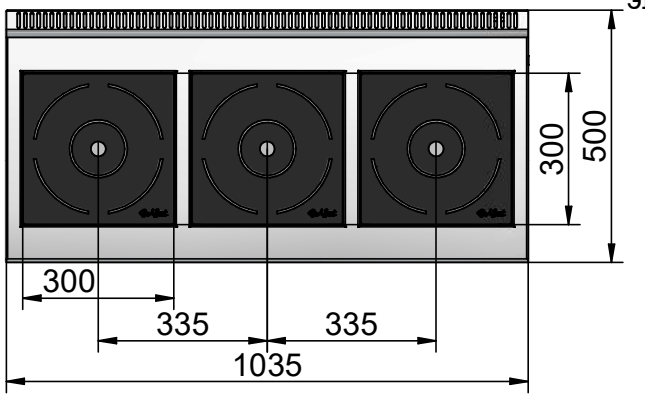
Плита индукционная кухонная настольная КИП-35Н-5,0







Плита индукционная кухонная настольная **КИП-35Н-5,0** предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде.

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

Плита комплектуется тремя независимыми индукционными модулями (индукторами), образующими три 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 воздуховод и столешницу, что обеспечивает проведение этих работ в кратчайшие сроки. Независимость индукторов друг от друга позволяет эксплуатировать плиту даже при выходе одного из них из строя.

Рабочая поверхность каждой зоны нагрева выполнена из стеклокерамики толщиной 6 мм. Столешница, лицевая панель, боковые панели, воздуховод изготовлены из нержавеющей стали. Плита имеет регулируемые по высоте ножки. На внутренней стенке задней панели установлены вентиляторы охлаждения, включающиеся автоматически при достижении температуры +40°С внутри плиты, и отключающиеся при понижении температуры до +35°С.

Плита оборудована быстросъемным моющимся жироулавливающим фильтром из нержавеющей стали и сетевым кабелем, рассчитанным на напряжение 400В с заземляющим контактом.

Предусмотрена возможность установки на модуль нижний **МН-35**.

Наименование параметра	КИП-35Н-5,0
1. Код изделия	19995
2. Номинальное напряжение, В	400
3. Род тока	трехфазный переменный
4. Частота тока, Гц	50
5. Количество конфорок (зон нагрева)	3
6. Количество индукционных модуле.й	3
7. Максимальная потребляемая мощность при работе одной конфорки, кВт	5,0
8. Максимальная потребляемая мощность при работе всех конфорок, кВт	3х5,0=15
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	55