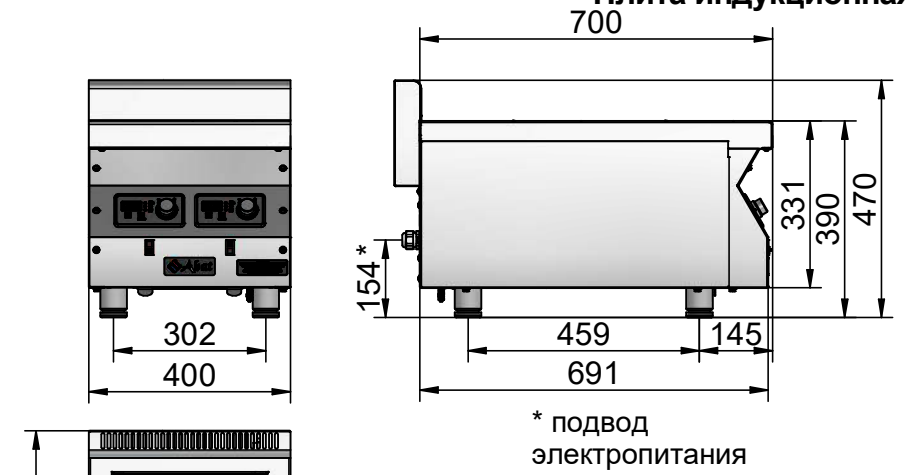
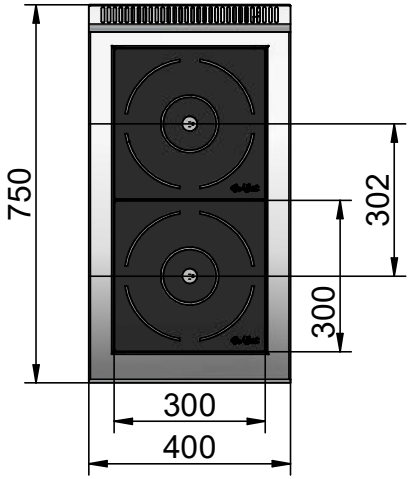
# Плита индукционная кухонная настольная КИП-27Н-3,5






Плита индукционная кухонная настольная **КИП-27Н-3,5** 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 двумя независимыми индукционными модулями (индукторами), образующими две 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 +50°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 230В с заземляющим контактом.

Предусмотрена возможность установки на модуль нижний **МН-02**.

| Наименование параметра | КИП-27Н-3,5 |
|---|---|
| 1. Код изделия | 19569 |
| 2. Номинальное напряжение, В | 230 |
| 3. Род тока | однофазный переменный |
| 4. Частота тока, Гц | 50 |
| 5. Количество конфорок (зон нагрева) | 2 |
| 6. Количество индукционных модулей | 2 |
| 7. Максимальная потребляемая мощность при работе одной конфорки, кВт | 3,5 |
| 8. Максимальная потребляемая мощность при работе всех конфорок, кВт | 2х3,5=7,0 |
| 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 | 36 |