

Индукционные плиты серии Libero Electrolux Professional

Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Индукционные плиты

Изысканные блюда за рекордно короткое время!

Отсутствие избыточного тепла при приготовлении самых разнообразных блюд создает комфортную атмосферу для ваших посетителей.



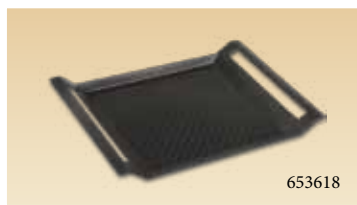
- **Пора сокращать текущие расходы!** Используя индукционную плиту, можно сэкономить до 60% электроэнергии!
- Порадуйте клиентов, предложив им любимые блюда за считанные минуты: с индукционным нагревом это возможно.
- Прочная стеклокерамическая рабочая поверхность (толщиной 4 мм) будет служить долго и надежно.
- Гладкие плоскости и закругленные углы плиты облегчают уход за ней.
- Корпус плиты выполнен из нержавеющей стали и не подвержен коррозии.
- Удобный переносной аппарат на 2 зоны нагрева продольного или поперечного исполнения можно с комфортом использовать в небольшом помещении.
- Каждая зона нагрева диаметром 180 мм позволяет готовить в посуде диаметром более 120 мм.
- Индукционная посуда на выбор предлагается в качестве опции.



Сковорода из нержавеющей стали (Ø 200 мм)



Универсальная сковорода (Ø 240/280 мм)



Противень с антипригарным покрытием (рифленый или гладкий)

653618

- Индукционная плита с одной зоной нагрева (Ø 270 мм)
- Необходимость в предварительном разогреве отсутствует. Плита мгновенно реагирует на команды управления, при этом вся мощность нагрева поступает непосредственно на посуду.
- **Экономное энергопотребление, высокая производительность и низкие эксплуатационные расходы.**
- **Никаких ожогов!** Стеклокерамическая поверхность остывает, как только вы снимаете с нее посуду.
- Панель управления с цифровым дисплеем на 12 уровней мощности. Необходимый уровень мощности задается простым нажатием на кнопки выбора «вверх» или «вниз».
- Предусмотрены три кнопки **моментального выбора мощности** — уровни 6, 10 и 12.



Производительность в час		
Тип продукта	Порций в час на 2 зонах	Порций в час на 1 зоне
Омлет	35	24
Яичница	90	60
Ломтики бекона	110	78
Сосиски	80	56
Картофельные оладьи	80	56

** производительность зависит от размера порции и выбранного уровня нагрева

Модель	Размеры, мм (Ш x Г x В)	Мощность	Электропитание	Уровень мощности
Продольного расположения на 2 зоны 600306	325 x 600 x 130	3,6 кВт	230 В 50–60 Гц 1 N	1–9
Поперечного расположения на 2 зоны 600305	600 x 325 x 130	3,6 кВт	230 В 50–60 Гц 1 Nm	1–9
1 зона 601638	325 x 400 x 130	3,2 кВт	230 В 50–60 Гц 1 Nm	1–12



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93