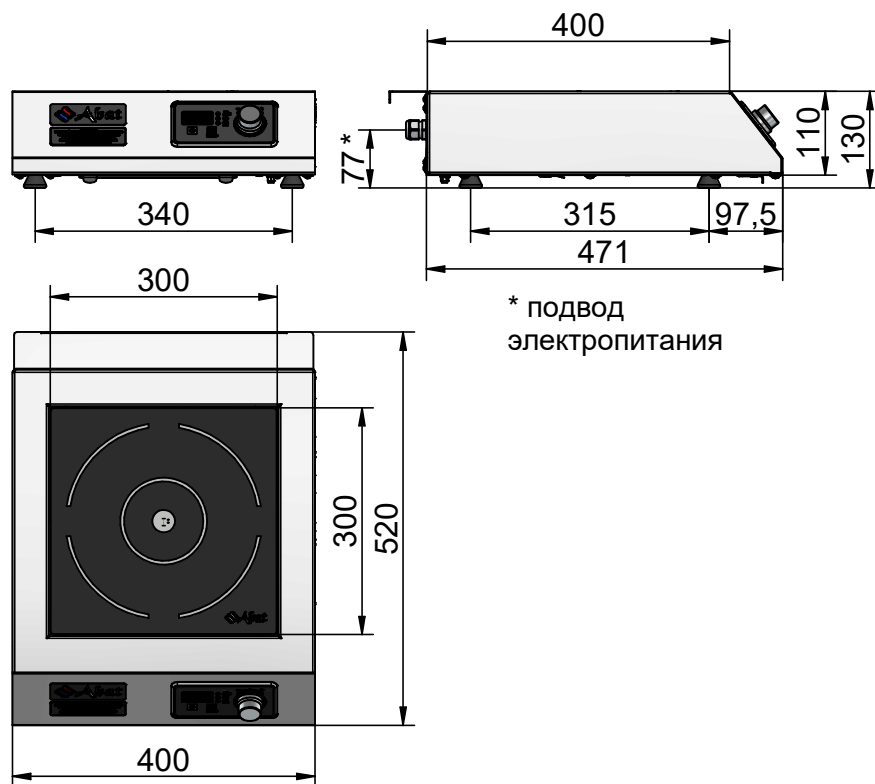


## Плиты индукционные кухонные настольные КИП-1Н-3,5 и КИП-1Н-5,0



Плиты индукционные кухонные настольные **КИП-1Н-3,5** и **КИП-1Н-5,0** предназначены 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).

Плиты комплектуются индукционным модулем (индуктором), установленным под стеклокерамической рабочей поверхностью, образующей зону нагрева. Индуктор обеспечивает 9 уровней мощности нагрева, оснащен таймером, имеет функцию поддержания температуры от +60 до +240 °С, защиту от перегрева. Включенный индуктор при отсутствии в зоне нагрева посуды более 1 минуты автоматически отключается.

Толщина стеклокерамической рабочей поверхности 6 мм. Корпус и задняя стенка плиты изготовлены из нержавеющей стали.

Для охлаждения индуктора и внутреннего пространства плит на внутренней стенке задней панели установлены 3 вентилятора охлаждения, включающихся автоматически, одновременно с началом работы индуктора. Отключение вентиляторов на задней панели происходит через 1 минуту после прекращения работы индуктора.

Плиты имеют регулируемые по высоте ножки, оснащены быстросъемным мощным жироулавливающим фильтром из нержавеющей стали и сетевым кабелем, рассчитанным на напряжение 230В с заземляющим контактом.

Благодаря своей компактности и небольшому весу плиты **КИП-1Н-3,5** и **КИП-1Н-5,0** подходят не только для стандартных кухонь, но и для проведения выездного обслуживания, презентаций, а также для оснащения кухонь с ограниченной площадью.

Наименование параметра	КИП-1Н-3,5	КИП-1Н-5,0
1. Код изделия	19635	19634
2. Номинальное напряжение, В	230	
3. Род тока	однофазный переменный	
4. Частота тока, Гц	50	
5. Количество конфорок (зон нагрева)	1	
6. Количество индукционных модулей	1	
7. Максимальная потребляемая мощность при работе конфорки, кВт	3,5	5,0
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	12,7	13,5