



# КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

## Индукционная плита для профессионалов СЕРИЯ EM-3000



Предлагаемая Вашему вниманию индукционная плита предназначена для профессионального использования. Мощный источник нагрева с потребляемой мощностью 3000 Вт позволяет быстро готовить большие количества пищи за очень короткий промежуток времени. Ожидание разогрева посуды отошло в прошлое. Идеально подойдет для проведения презентаций, выездного обслуживания, для кухонь с ограниченной площадью. При производстве плиты использованы новейшие достижения современной электроники. Уникальная система диагностики контролирует состояние всех рабочих параметров магнетрона, температуру критически важных узлов с частотой 120 раз в секунду, на основании этих данных происходит автоматическая подстройка параметров работы магнетрона, включение систем защиты, охлаждения.

Для правильной работы плиты необходимо использовать специальную посуду, имеющую знак соответствия. Рекомендуем использование посуды из нержавеющей стали фирмы PADERNO (подробная информация в нашем web-магазине).

Уникальность индукционного источника заключается в том, что энергия расходуется исключительно на нагрев металлического слоя посуды, при практически полном отсутствии потерь тепла от поверхности плиты в окружающую среду и отсутствия инерционного нагрева. Поверхность плиты снабжена датчиком наличия посуды (минимальный диаметр посуды 12 см), автоматически отключающим магнетрон при удалении посуды от поверхности плиты. Если посуда возвращается на поверхность в срок не превышающий 60 секунд повторное включение источника нагрева осуществляется автоматически. При превышении этого интервала плита автоматически выключится и перейдет в режим ожидания (stand by).

Рабочая поверхность (28 x 28 см) изготовлена из специального, стойкого стекла с темной маской, беспрепятственно пропускающего индукционную энергию. Наличие электронного контроллера позволяет работать в режимах регулировки уровня мощности магнетрона (5 ступеней), что позволяет получать режимы как интенсивного, так и медленного нагревания. Функция приготовления по температуре очень удобна при приготовлении обжаренных продуктов, требующих поддержания точной температуры фритюра. В стандартном электронном контроллере реализована функция ее регулировки в диапазоне от + 150 до + 200 Градусов Цельсия с шагом 10 Градусов.

Электронный таймер автоматически отключит плиту по истечении заданного интервала времени (максимальный интервал времени 99 минут).

Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304, устойчивой к воздействию агрессивных коррозионных сред.

Скругленные углы и герметично вделанная в корпус рабочая поверхность сводят очистку плиты к простейшей операции.

Простое включение - вилка в стандартную розетку.

Модель	Напряжение (В)	Мощность (Вт)	Вес (кг)	Размеры (мм)
EM-3000	~ 220/1/50	3000	8	350x450x130

## ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования KOCATEQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

**Представительство на территории РФ:**

для корреспонденции: а/я 7, 117485, Москва, Россия  
адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23

т/факс: 007+495+101 3986, gabel@dol.ru  
www.luko.ru, www.koreko.ru