



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ КУХНИ

ИТАЛЬЯНСКОЕ ВДОХНОВЕНИЕ – РОССИЙСКОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

188676, Ленинградская область, Всеволожский р-н, г. Всеволожск, Южное шоссе, дом 134  
тел./факс: +7 812 213 66 00, info@gabino.ru, www.gabino.ru

ИНН/КПП: 7806249645/780401001, БИК: 044030790, Расчетный счет: 40702810590160002254,  
ПАО «БАНК «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ», Кор. счет: 30101810900000000790, ОГРН: 1167847352848

## Электрические плиты

[S2P](#); [S4P](#); [S6P](#) (лицевая поверхность нержавеющая боковая и задняя нержавеющая, подставка углеродистая с полимерным покрытием)

[S2P-C](#); [S4P-C](#); [S6P-C](#) (лицевая поверхность нержавеющая боковая и задняя крашенная, подставка углеродистая с полимерным покрытием)

[S2P-C-01](#); [S4P-C-01](#); [S6P-C-01](#) (лицевая поверхность нержавеющая боковая и задняя крашенная, подставка нержавеющая)

[S2P-Z](#); [S4P-Z](#); [S6P-Z](#) (лицевая поверхность нержавеющая боковая и задняя цинк, подставка углеродистая с полимерным покрытием)

[S2P-Z-01](#); [S4P-Z-01](#); [S6P-Z-01](#) (лицевая поверхность нержавеющая боковая и задняя цинк, подставка нержавеющая)

[S2P-01](#); [S4P-01](#); [S6P-01](#) (лицевая поверхность нержавеющая боковая и задняя нержавеющая, подставка нержавеющая)



Плиты электрические без жарочного шкафа (2-ух, 3-ех и 4-ер конфорочные).

Предназначены для тепловой обработки пищевых продуктов (жарка, варка, разогрев).

Конструкция плиты предусматривает съемные боковые полочки, что позволяет уменьшить размеры плиты.

### Технические характеристики

Технические данные	S2P, S4P-C, S2P-C-01, S2P-Z, S2P-Z-01, S2P-01	S4P, S4P-C, S4P-C-01, S4P-Z, S4P-Z-01, S4P-01	S6P, S6P-C, S6P-C-01, S6P-Z, S6P-Z-01, S6P-01
Номинальное напряжение, В	400		
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10	12	18
Количество конфорок, шт.	2	4	6

Материал конфорок	чугун		
Габаритные размеры плиты, мм	550x950x950	1050x895x860	1265(1475)x850x860
Размер конфорки, мм.	295x417		
Номинальная площадь жарочной поверхности, м2	0,24	0,48	0,72
Максимальная температура разогрева конфорки, °С	480		
Время разогрева конфорки, +20...+270 °С мин.	25	30	30

## Предлагаем вам ознакомиться

### [Пароконвектоматы](#)



### [Пекарские шкафы](#)



### [Линии раздачи](#)



### [Сковороды](#)



Контактные данные:

Эл.почта: [sales1@gabino.ru](mailto:sales1@gabino.ru)

Сайт: <https://gabino.ru>

Тел: +7 (812) 213-66-00



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ КУХНИ