

**Предлагаем Вашему вниманию
индукционное оборудование
INDOKOR**

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

Индукционные плиты предназначены для приготовления и быстрого разогрева блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали, рабочая поверхность из стеклокерамики Shott Ceran. Производство Ю.Корея

Особенности:

- Система автоматического регулирования заданной температуры;
- Автоматическое отключения при снятии посуды;
- Электронная защита от перегрева;
- В моделях IN3500, IN5000, IN7000 двойная вентиляция: 4 вентилятора, расположенных на дне и на задней стенке;
- Установка настольная;
- Напряжение 220В;
- В модели IN7000 отдельная регулировка конфорок.



IN3500



IN5000



IN5000 WOK



IN5000 S WOK



IN7000 D

Модель	IN3500	IN5000	IN5000 WOK	IN5000S WOK	IN7000D
Кол-во конфорок	1	1	1	1	2
Рабочая поверхность	индукционная	индукционная	WOK, индукционная	WOK, индукционная	индукционная
Мощность, кВт	0,5-3,5	0,5-5	0,5-5	0,5-5	7
Габаритные размеры, мм	340*440*117	400*580*200	400*520*200	400*520*200	390*713*123
Вес, кг	6,8	8,2	8,1	10	15,9
Управление	электронное	механическое	механическое	сенсорное	Электронно-механическое
Кол-во уровней мощности и температуры	10	5	6	6	10
Цена, руб.	12 550	18 200	19 280	20 650	28 970

СКОВОРОДЫ WOK INDOKOR

Сковороды WOK используются на предприятиях общественного питания для приготовления широкого спектра блюд. Модели выполнены из высококачественной нержавеющей стали, оснащены ручкой. Производство Китай.



WGSD36BB



WIND36BL

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Наличие крышки	Цена, руб.
WGSD36BB	360*360*115	1,25	нет	1 785
WIND36BL	360*360*115	2,8	да	4 380