



한국 오븐
INDOOR



Индукционные плиты	4
Индукционные фритюрницы	11
Индукционные плиты WOK	12
Индукционные плиты PRO	14
Рисоварки	16
Термос для риса	18
Измельчитель льда	19
Электрокипятильники	20
Куттер	22
Вакуумные упаковщики	23
Запайщики лотков	26
Наплитная посуда	29



Индукционные плиты

Индукционные плитки разогревают металлическую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем, частотой 21-24 кГц. Экономичны – потребляют на 40-50% меньше электроэнергии. КПД индукционных плит – не менее 90% (в отличие от 60-70% у электрических плит с использованием

резистивных нагревательных элементов и 30-60% у газовых). Индукционные плиты обладают существенно большим количеством программ приготовления пищи (относительно газовых плит).



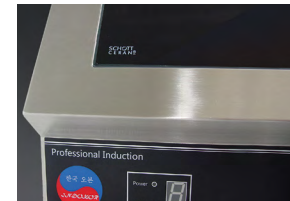
Двойная вентиляция – на дне и на задней стенке

Индукционные плиты Indokor оснащены четырьмя вентиляторами – тепло от электронных компонентов отводится быстрее, что положительно сказывается на сроке их службы.



Жиросъемный фильтр

Удобный жиросъемный фильтр позволяет отделять от поступающего внутрь аппарата воздуха жир и влагу. Фильтр имеет специальную туннельную структуру, которая за счет изменения диаметра отверстий, а также разности температур конденсирует влагу и жир на своей поверхности. Фильтр легко извлекается и промывается.

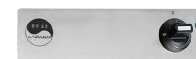


Корпус из нержавеющей стали, стеклокерамическое покрытие SCHOTT CERAN®

Не требуется времени на разогрев конфорки – нагрев посуды происходит сразу с заданной мощностью. При снятии посуды плита отключается. За панелью легко ухаживать.

Особенности индукционных плит Indokor:

- Долговечность и термостойкость
- Высокая механическая прочность
- Термическое расширение практически равно нулю
- Низкая теплопроводность
- Легкость в уходе
- Низкое энергопотребление
- Эстетичность



Механическое управление



Электронное управление



Электронно-механическое управление



Сенсорное управление

Индукционные плиты мощностью 2-3,5 кВт

INDOKOR IN2000



- Сенсорное управление
- Стеклокерамическая поверхность со встроенным LED дисплеем
- 10 уровней температуры (60–240 °C) с шагом 20°C
- 10 уровней мощности (0,5–2,0 кВт)
- Функция блокировки
- Нагрузка на плиту 15 кг
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Габаритные размеры – 29,4×37,4×5,6 см
- Вес – 3 кг

INDOKOR IN2700



- Электронное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20 °C)
- 10 уровней мощности (500→800→1000→1200→1500→1800→2000→2200→2500→2700)
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0-180 мин
- Габаритные размеры – 29,4×37,4×5,6 см
- Вес – 3 кг

INDOKOR IN3500F



- Сенсорное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20 °C)
- 10 уровней мощности (400→600→800→1000→1200→1500→1800→2000→2200→2500→2800→3000→3200→3500 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0-180 мин
- Габаритные размеры – 34×44×11,7 см
- Вес – 7,5 кг

INDOKOR IN3500 built-in



- Встраиваемая модель
- Сенсорная панель с механическим управлением
- LED-дисплей уровня мощности и температуры
- 10 уровней температуры (60-240 °C) с шагом 20°C
- 10 уровней мощности (500→800→1200→1500→1800→2100→2500→2800→3100→3500 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Корпус – сталь
- Габаритные размеры – 30×30×10 см
- Вес – 6 кг

Индукционные плиты мощностью 3,5 кВт

- Поверхность SCHOTT CERAN® (Германия)
- Прочный корпус с рамой из нержавеющей стали
- Удобный жиросъемный фильтр
- Вентиляция на дне и на задней стенке плиты
- Электронная защита от перегрева
- Датчик наличия посуды
- Нагрузка на плиту 45 кг

INDOKOR IN3500



- Электронное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20 °C)
- 10 уровней мощности (500→800→1200→1500→1800→2100→2500→2800→3100→3500 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Габаритные размеры – 34×44×11,7 см
- Вес – 6,8 кг

INDOKOR IN3500 S



- Сенсорное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20 °C)
- 10 уровней мощности (500→800→1200→1500→1800→2100→2500→2800→3100→3500 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Габаритные размеры – 34×44×11,7 см
- Вес – 6,8 кг

INDOKOR IN3500 M



- Механическое управление
- Индикатор уровня мощности на поверхности плиты
- 5 уровней мощности (600→1500→2300→3000→3500 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °C
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 34×44×11,7 см
- Вес – 7,2 кг



INDOKOR IN3500 XL

- Сенсорное управление
- Поверхность со встроенным LED дисплеем
- Предназначена для посуды \varnothing 14-35 см
- 10 уровней мощности (0,5-3,5 кВт)
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20 °C)
- Функция блокировки
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Габаритные размеры – 38,3×46×9 см
- Вес – 4 кг



INDOKOR IN3500 D

- Сенсорное управление
- Поверхность с 2-мя встроенными LED дисплеями
- Раздельная регулировка мощности и температуры конфорок
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20 °C)
- Функция блокировки
- Мощность – 1,7+1,8 кВт
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Габаритные размеры – 37×60,8×5,6 см
- Вес – 5 кг



INDOKOR IN7000 D

- Электронно-механическое управление
- Раздельная регулировка конфорок
- LED дисплей уровня мощности
- Оборудование не оснащено штекером питания
- Мощность – 3,5+3,5 кВт
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °C
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 39×72×12,3 см
- Вес – 15,9 кг



INDOKOR IN3500-4L

- 4 конфорки по 3,5 кВт (30×30 см)
- Корпус из нержавеющей стали
- 10 уровней регулировки мощности 500-3500 Вт
- 10 уровней регулировки температуры от 60 до 240 °C
- Электронная защита от перегрева
- Датчик наличия посуды
- Цифровой дисплей, сенсорное скролл-управление
- Мощность – 14 кВт
- Напряжение – 380 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 91×78×22 см
- Вес – 48 кг



Индукционные плиты мощностью 5 и 8 кВт

- Удобный жиросъемный фильтр
- Вентиляция на дне и на задней стенке плиты
- Электронная защита от перегрева
- Датчик наличия посуды
- Нагрузка на плиту 50 кг
- Оборудование не оснащено штекером питания: для подключения к электропитанию необходим штекер от 25 до 32 А



INDOKOR IN5000

- Механическое управление
- 5 уровней мощности (1800→2300→3500→4000→5000 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 40×51×20 см
- Вес – 8,2 кг



INDOKOR IN5000 S

- Сенсорное управление
- 6 уровней мощности (500→1000→2000→3000→4000→5000 Вт)
- LED дисплей уровня мощности
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 40×51,5×16,8 см
- Вес – 8,2 кг



INDOKOR IN8000

- Электронно-механическое управление
- 5 уровней мощности (2000→3000→4500→6700→8000 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 47×59×39 см
- Вес – 21,7 кг



Индукционные фритюрницы



INDOKOR INF8

- Электронная защита от перегрева
- 10 уровней температуры 150–190 °С
- Четкий контроль температуры фритюра
- 10 уровней мощности 0,5–3,5 кВт
- Кран для слива масла
- Система «холодной зоны»
- Система «Boost» – быстрый разогрев фритюра
- Сенсорное управление
- LED дисплей, высвечивающий попеременно заданную и фактическую температуру жира
- Емкость ванны— 8 л
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер— 0–120 мин
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 28,8×47,8×41 см
- Вес – 12,9 кг

Индукционные плиты WOK

- Керамическая поверхность WOK
- Удобный жиросъемный фильтр
- Вентиляция на дне и на задней стенке плиты



INDOKOR IN3500 WOK

- Электронное управление
- 10 уровней мощности (500→800→1200→1500→1800→2100→2500→2800→3100→3500 Вт)
- 10 уровней температуры (60-240 °C) с шагом 20 °C
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Размеры WOK – ø29×4,6 см
- Габаритные размеры – 34×44×11,7 см
- Вес – 6,8 кг

- Электронная защита от перегрева
- LED дисплей
- Датчик наличия посуды



INDOKOR IN3500 S WOK

- Сенсорное управление
- 10 уровней мощности (500→800→1200→1500→1800→2100→2500→2800→3100→3500 Вт)
- 10 уровней температуры (60-240 °C) с шагом 20 °C
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Размеры WOK – ø29×4,6 см
- Габаритные размеры – 34×44×11,7 см
- Вес – 6,8 кг



INDOKOR IN5000 WOK

- Механическое управление
- 5 уровней мощности (1800→2300→3500→4000→5000 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °C
- Корпус – нержавеющая сталь
- Размеры WOK – ø30×7 см
- Габаритные размеры – 40×52×20 см
- Вес – 8,1 кг

Оборудование не оснащено штекером питания – для подключения к электропитанию необходим штекер 25–32 А



INDOKOR IN5000 S WOK

- Сенсорное управление
- 10 уровней мощности (500→1000→1500→2000→2500→3000→3500→4000→4500→5000 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °C
- Корпус – нержавеющая сталь
- Размеры WOK – ø30×7 см
- Габаритные размеры – 40×52×20 см
- Вес – 8,1 кг

Оборудование не оснащено штекером питания – для подключения к электропитанию необходим штекер 25–32 А



INDOKOR IN8000 WOK

- Супер-мощность (аналог традиционного газового WOKa для восточной кухни)
- Электронно-механическое управление
- 5 уровней мощности (2000→3000→4500→6700→8000 Вт)

Оборудование не оснащено штекером питания – для подключения к электропитанию необходим штекер 25–32 А



- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °C
- Корпус – нержавеющая сталь
- Размеры WOK – ø40×10 см
- Габаритные размеры – 47×59×39 см
- Вес – 27,7 кг



Индукционные плиты PRO

Индукционные плиты серии PRO – усовершенствованные модели классических индукционных плит INDOKOR. Оборудование этой серии обладает уже знакомыми вам преимуществами: стеклокерамическим покрытием SCHOTT CERAN®, удобным жиросъемным фильтром и системой вентилирования, помноженными на увеличенное количество рабочих поверхностей.

Обращаем Ваше внимание и на то, что все модели представлены в двух вариантах:

- Стандартный вариант
- Вариант на подставке



на подставке

INDOKOR IN3500-2PRO двухконфорочная

- Электронно-механическое управление
- 9 уровней мощности
- 10 уровней температуры
- 2 конфорки с автономным управлением
- 2 вентилятора
- Мощность – 7 кВт
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Макс. нагрузка на поверхность – 20 кг
- Габаритные размеры – 44×86×33,5 см
- Размеры с подставкой – 44×86×90 см



на подставке

INDOKOR IN3500-4PRO четырёхконфорочная

- Электронно-механическое управление
- 9 уровней мощности
- 10 уровней температуры
- 4 конфорки с автономным управлением
- 2 вентилятора
- Мощность – 14 кВт
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Макс. нагрузка на поверхность – 20 кг
- Габаритные размеры – 80×86×33,5 см
- Размеры с подставкой – 80×86×90 см



на подставке

INDOKOR IN3500-6PRO шестиконфорочная

- Электронно-механическое управление
- 9 уровней мощности
- 10 уровней температуры
- 4 конфорки с автономным управлением
- 2 вентилятора
- Мощность – 21 кВт
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Макс. нагрузка на поверхность – 20 кг
- Габаритные размеры – 116×87×33,5 см
- Размеры с подставкой – 116×87×90 см



Рисоварки

Рисоварка – незаменимое оборудование для ресторанов японской кухни, в котором готовится сырье для роллов и суши. Благодаря равномерному нагреву сохраняется структура зернышек, получается вкусный рассыпчатый рис, а не рисовая каша.



3D нагрев:
Тэны расположены снизу, сверху и сбоку, что способствует равномерному нагреву внутреннего объема чаши.

INDOKOR IR-1954

- Объем – 5,6 кг риса, 13 л воды
- Антипригарное покрытие чаши
- После приготовления риса автоматически переключается в режим подогрева; можно хранить рис до 12 часов без потери вкусовых характеристик
- 3D нагрев
- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Система управления – электромеханическая
- Мощность – 1,9 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 47,5×40,5×35 см
- Вес – 8,6 кг



INDOKOR IR-1985

- Объем – 8 кг риса, 19 л воды
- Антипригарное покрытие чаши
- После приготовления риса автоматически переключается в режим подогрева; можно хранить рис до 12 часов без потери вкусовых характеристик
- 3D нагрев
- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Система управления – электромеханическая
- Мощность – 2,65 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 58×44×37,5 см
- Вес – 10 кг



INDOKOR IR-1985PRO

- Объем сырого риса
- 5 кг риса, чаша на 19 л
- Антипригарное покрытие чаши
- Спец режимы приготовления – риса, рисовой каши, бурого риса, супа, режим сохранения до 4 ч
- Таймер – 24 ч
- 3D нагрев
- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Мощность – 2,2 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 55×44×36 см
- Вес – 12,4 кг



INDOKOR IR-2310

- Объем – 10 кг риса, 23 л воды
- Антипригарное покрытие чаши
- После приготовления риса автоматически переключается в режим подогрева; можно хранить рис до 12 часов без потери вкусовых характеристик
- 3D нагрев
- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Система управления – электромеханическая
- Мощность – 3 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 58,6×47,5×37,5 см
- Вес – 12 кг



Мерная чашка и совок для риса в комплекте.



Термос для риса

Термос для риса INDOKOR IR 1120 предназначен для хранения риса в готовом виде. Рис может храниться в течении 12 часов при +65°C без изменения в консистенции и вкусе риса.

INDOKOR IR-1120

- Объем – 8 кг риса, 20 л воды
- Антипригарное покрытие чаши
- Корпус из нержавеющей стали



Измельчитель льда

Измельчитель льда INDOKOR IC-3L идеально подходит для приготовления ледяной крошки методом измельчения крупных кусков льда в более мелкие фракции. Данный аппарат как никогда актуален в летний сезон для приготовления прохладительных напитков и десертов, ассортимент которых постоянно расширяется. Измельчитель льда INDOKOR IC-3L долговечен и надежен, выполнен из высококачественной нержавеющей стали, он будет незаменим в любом баре, кафе или ресторане, чтобы создавать вкусные и освежающие кулинарные шедевры.

INDOKOR IC-3L

- Мощность – 0,2 кВт
- Напряжение – 220 В
- Скорость – 1000 об/мин
- Корпус – сверхпрочный алюминиевый сплав
- Чаша для льда – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 32,8×19,7×53,3 см
- Вес – 5,4 кг





Особенности кипятильников Indokor:

- Двойные стенки, обеспечивающие низкие теплотери.
- Изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.
- Датчик объема воды со световым индикатором.
- Дисплей, отображающий температуру.
- Подогрев и поддержание температуры напитков.
- Наличие термоограничителя, который обеспечивает защиту от выкипания воды.
- Поддержание температуры от 30 до 110 °С.
- Нагревательный элемент может работать 30000 часов, при необходимости его легко заменить.



LED дисплей



Терморегулятор



Индикатор с подсветкой



INDOKOR IWB-10

- Объем – 9,5 л
- Мощность – 1,5 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 23×23×45,3 см
- Вес – 3 кг



INDOKOR IWB-16

- Объем – 11,4 л
- Мощность – 1,5 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 26×26×45,3 см
- Вес – 3,3 кг



INDOKOR IWB-20

- Объем – 15 л
- Мощность – 1,5 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 26×26×51 см
- Вес – 3,6 кг



Электрокипятильники

Электрокипятильники INDOKOR серий IWB предназначены для использования на линиях раздачи, кафе, ресторанах, фуд-кортах, детских садах, школах, медицинских учреждений и предприятиях общественного питания. Идеально подходит для быстрого получения горячей кипяченой воды готовой для потребления. Современный и стильный дизайн позволяют электрокипятильнику легко вписаться в любой вид интерьера, а надежный корпус из высококачественной нержавеющей стали обеспечивает длительный срок службы.



Куттер

Куттер INDOKOR C5 предназначен для приготовления соусов, паштетов, фарша, суфле, кремов путем быстрого и тонкого измельчения продуктов – сухофруктов, орехов, шоколада, сухарей, вафель, сыра, мяса и прочих ингредиентов. Материал корпуса и ёмкости – нержавеющая сталь и пластик.



INDOKOR C5

- Мощность – 0,5 кВт
- Напряжение – 220 В
- Объем – 5 л
- Корпус – нерж. сталь, пластик
- Габаритные размеры – 37,7×38,2×51,5 см
- Вес – 22,5 кг

Вакуумные упаковщики

Вакуумные упаковщики INDOKOR характеризуются надежностью и привлекательным внешним видом. Приоритетная область применения – небольшие производства, рестораны и супермаркеты с суммарным временем работы оборудования 6-8 часов в день. Глубина создания вакуума более 96%. Удобная конструкция камеры и нагревательных элементов облегчает процесс очистки и санитарной обработки; аппарат прост в настройке вакуумирования и запайки, а светодиодная индикация обеспечивает визуальный контроль при работе. Благодаря специальной силиконовой вставке есть возможность пропечатывать дату, номер партии и другие символы на шве. Часто эта функция используется в банках.

- Корпус и камера из нержавеющей стали.
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки.
- Интуитивный интерфейс.
- Одинарный сварочный шов шириной 8 мм.
- Дополнительный комплект расходных материалов.
- Кнопка аварийной остановки.
- В комплекте силиконовая вставка с символами для нанесения маркировки на шов*.

Опции:

- Функция газонаполнения*.
- Полипропиленовые вставки для уменьшения объема рабочей камеры*.



INDOKOR IVP настольный



INDOKOR IVP-260/PD

***Особенности:**

- Штампы для нанесения маркировки на шов
- Струна запайки
- Масло для насоса
- Тефлоновая лента
- Уплотнитель крышки

*При использовании в режиме «вакуум-газ» необходимо подключение к баллону с технологическим газом. Газовая смесь подбирается исходя из упаковываемого продукта. Помимо баллона, необходим понижающий редуктор (давление в баллоне -100 бар, номинальное давление для аппарата 1 бар).

*Применимы в случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. Вставки используются для увеличения скорости откачки воздуха из камеры.

INDOKOR IVP напольный



INDOKOR IVP-400CD



INDOKOR IVP-500/2S
двухкамерный

***Особенности:**

- Штампы для нанесения маркировки на шов
- Струна запайки
- Масло для насоса
- Тефлоновая лента
- Уплотнитель крышки

*При использовании в режиме «вакуум-газ» необходимо подключение к баллону с технологическим газом. Газовая смесь подбирается исходя из упаковываемого продукта. Помимо баллона, необходим понижающий редуктор (давление в баллоне -100 бар, номинальное давление для аппарата 1 бар).

*Применимы в случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. Вставки используются для увеличения скорости откачки воздуха из камеры.

НАСТОЛЬНЫЕ	IVP-260/PD IVP-260/PD GAS	IVP-300/PJ IVP-300/PJ GAS	IVP-430PT/2 IVP-430PT/2 GAS	IVP-350/MS IVP-350/MS GAS
Габариты камеры, мм				
Производительность насоса	10 м³/ч	10 м³/ч	10 м³/ч	20 м³/ч
Продолжительность цикла	30-50 с	35-60 с	30-50 с	20-45 с
Запаечная планка	260 мм	300 мм	430 (2 шт) мм	350 мм
Мощность	0,37 кВт	0,37 кВт	0,37 кВт	0,9 кВт
Напряжение	220 В	220 В	220 В	220 В
Габариты, мм	330×480×320	370×480×435	425×560×340	425×560×460
Вес	36 кг	38 кг	44 кг	59 кг

НАПОЛЬНЫЕ	IVP-400/2E IVP-400/2E GAS	IVP-400/CD IVP-400/CD GAS	IVP-460/2G IVP-460/2G GAS	IVP-500/2S IVP-500/2S GAS
Габариты камеры, мм				
Производительность насоса	20 м³/ч	20 м³/ч	20 м³/ч	20×2 м³/ч
Продолжительность цикла	30-50 с	35-60 с	40-65 с	30-45 с
Запаечная планка	420 (2 шт) мм	400 мм	460 (2 шт) мм	500 (2 шт в каждой камере) мм
Мощность	0,9 кВт	0,9 кВт	0,9 кВт	2 кВт
Напряжение	220 В	220 В	220 В	220 В
Габариты, мм	475×555×900	490×725×970	790×630×960	1256×720×980
Вес	73 кг	91 кг	119 кг	200 кг

НАСТОЛЬНЫЕ	IVP-400/2F IVP-400/2F GAS	IVP-450/A IVP-450/A GAS	IVP-500/T IVP-500/T GAS
Габариты камеры, мм			
Производительность насоса	20 м³/ч	20 м³/ч	20 м³/ч
Продолжительность цикла	30-50 с	30-50 с	30-50 с
Запаечная планка	420 (2 шт) мм	450 мм	500 мм
Мощность	0,9 кВт	0,9 кВт	0,9 кВт
Напряжение	220 В	220 В	220 В
Габариты, мм	475×555×450	520×560×460	590×680×520
Вес	73 кг	68 кг	87 кг

Меняя количество вставок и уменьшая бесполезный объем, вы можете добиться:

- Сокращения времени откачки воздуха.
- Уменьшения износа помпы насоса и увеличения срока службы вакуумного масла.
- Используя функцию газонаполнения, уменьшаем расход газа в 2-3 раза.

В наличии вставки в камеру для упаковщиков для уменьшения объема камеры вакуумной машины для следующих позиций:

INDOKOR IVP-460/2G
INDOKOR IVP-500/T
INDOKOR IVP-450/A
INDOKOR IVP-260/PD
INDOKOR IVP-300/PJ
INDOKOR IVP-350/MS
INDOKOR IVP-400/2F/2E
INDOKOR IVP-400/CD
INDOKOR IVP-430PT/2



Запайщики лотков

Запайщики контейнеров INDOKOR ISC представляют собой ручные аппараты с ножами, которые точно обрезают пленку по периметру контейнера при запайке. Благодаря этому, упаковка приобретает приятный аккуратный вид. По сравнению с аналогами матрица точно изготавливается под размер контейнера, контейнер не болтается при запайке, шов получается ровный и равномерный по всей кромке контейнера. Клиенты: малые предприятия, цеха супермаркетов, кейтеринговые компании, заведения общественного питания. В ассортименте представлен запайщик INDOKOR ISC с матрицей под треугольные бутербродные

контейнеры размера 182×81. К аппарату сразу предлагаются соответствующие лотки и пленка для запайки. В упаковочных аппаратах серии IT запайка контейнеров происходит в автоматическом режиме: оператор размещает контейнеры в ячейки матрицы, задвигает ее и запускает цикл. Электрический привод обеспечивает прижатие верхней планки матрицы, происходит запайка контейнеров пленкой и обрезка пленки точно по контуру благодаря специальной оснастке. Протяжка пленки и намотка обрезков на бобину, установленную сзади, также производятся в автоматическом режиме. Функция газонаполнения не предусмотрена.

Ручные запайщики лотков

Ручные запайщики контейнеров INDOKOR IS представляют собой бюджетное решение для малых предприятий. Конструкция из нержавеющей стали AISI304 отвечает санитарным нормам, предъявляемым к оборудованию для пищевых предприятий. Возможна упаковка различных типо-размеров контейнеров, для этого всего лишь нужно поставить необходимую матрицу.



INDOKOR IS-1

- Простой и интуитивный интерфейс
- Матрица из пищевого алюминия
- Надежная система контроля температуры (аппарат оснащён высококачественным контроллером OMRON)
- Обрезка пленки (не по контуру лотка)
- Мощность – 0,7 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 545×296×250 мм
- Цикл – 2-5 с

Ручные запайщики лотков с контурной обрезкой пленки

INDOKOR ISC-1

- Максимальная высота контейнера – 100 мм
- Максимальная ширина пленки – 180 мм
- Макс. диаметр рулона пленки – 150 мм
- Производительность – 4-8 циклов/мин
- Напряжение – 220 В
- Мощность – 0,7 кВт
- Габаритные размеры – 256×525×250 мм
- Вес (брутто) – 18 кг



INDOKOR ISC-2

- Максимальная высота контейнера – 100 мм
- Максимальная ширина пленки – 200 мм
- Макс. диаметр рулона пленки – 150 мм
- Производительность – 4-8 циклов/мин
- Напряжение – 220 В
- Мощность – 0,7 кВт
- Габаритные размеры – 296×545×250 мм
- Вес (брутто) – 20 кг

Матрицы*



187×137
210×148
227×178
182×81
142×92

*Внимание! Один и тот же типоразмер контейнера у разных производителей может отличаться. Для приобретения контейнеров и пленки, на 100% совместимых с предлагаемым оборудованием, пожалуйста обратитесь за консультацией к менеджеру.

Полуавтоматические запайщики лотков с увеличенным ресурсом



INDOKOR IX-1

- Максимальная высота контейнера – 70 мм
- Максимальная ширина пленки – 390 мм
- Макс. диаметр рулона пленки – 250 мм
- Производительность – 5-6 циклов/мин
- Напряжение – 220 В
- Мощность – 1,5 кВт
- Габаритные размеры – 590×910×750 мм
- Вес (брутто) – 75 кг

Матрицы



187×137
210×148

INDOKOR IX-1V

- Производительность насоса – 20 м³/ч
- Мощность – 2,8 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габариты – 810×850×850 мм
- Макс. размер матрицы – 330×220 мм
- Вес – 171 кг
- 1 матрица – в комплекте (любой размер)



INDOKOR IX-2G

- Мощность – 1,8 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габариты – 690×875×750 мм
- Макс. размер матрицы – 380×230 мм
- Вес – 171 кг
- 1 матрица – в комплекте (любой размер)

Полуавтоматические запайщики лотков

INDOKOR IMT-320G

- Мощность – 1,5 кВт
- Напряжение – 380 В
- Габариты – 1020×920×1400 мм
- Макс. размер матрицы – 390×260 мм
- Вес – 115 кг
- 1 матрица – в комплекте (любой размер)



INDOKOR IMT-320V

- Производительность насоса – 40 м³/ч
- Мощность – 2,4 кВт
- Напряжение – 380 В
- Габариты – 1020×920×1400 мм
- Макс. размер матрицы – 390×260 мм
- Вес – 125 кг
- 1 матрица – в комплекте (любой размер)



Наплитная посуда

Посуда INDOKOR изготовлена из нержавеющей стали и предназначена для использования на предприятиях общественного питания. Представлена в двух сериях – INDOKOR и INDOKOR PROFESSIONAL, предназначенной для интенсивной эксплуатации. Толщина стенок кастрюль и котлов 0,8-2 мм. Сэндвич-дно обеспечивает равномерный нагрев, термально безопасные ручки. Котлы легко штабелируются, идут в комплекте с крышками. Имеют самый удобный литраж. Высокая гигиеничность и теплоемкость. Посуда подходит для всех видов плит, включая индукционные.

INDOKOR



Сковорода WOK
нержавеющая сталь
WGSD36BB ø36 см
WGSD40BB ø40 см



Сковорода WOK с крышкой
ручка с силиконовой вставкой +
дополнительная ручка /
крышка - нержавеющая сталь
WIND36AL ø36 см



Сковорода WOK с крышкой
ручка / крышка - нержавеющая сталь
(рекомендуется к индукционным
плитам IN 5000)
WIND36BL ø36 см

INDOKOR



Кастрюля с крышкой нержавеющая сталь

B5198	Ø15,5×5 см	0,85 л
B5195	Ø17×10 см	1,9 л
4576	Ø16×9,5 см	2 л
B5199	Ø16×13,5 см	2,5 л
D6724	Ø22×7,5 см	2,8 л
B5196	Ø20,5×12,5 см	3,9 л
D6718	Ø22×13,5 см	5,1 л
4548	Ø20×20 см	6 л
D6721	Ø30×10 см	7 л
D6723	Ø25×18 см	8,8 л
4552	Ø32×20 см	14 л
4553	Ø32×22 см	17 л



Котел с крышкой нержавеющая сталь

4549	Ø25×25 см	12 л
4550	Ø28×28 см	17 л
4551	Ø30×30 см	21 л
4554	Ø36×24 см	24 л
C7975	Ø32×32 см	25 л
4555	Ø40×26 см	32 л
C7974	Ø36×36 см	36 л
C2649	Ø40×40 см	50 л



Сковорода

нержавеющая сталь

4557	Ø20×4 см
4558	Ø22×4 см
4560	Ø24×4,5 см
4561	Ø26×4,7 см
4563	Ø28×4,8 см
4564	Ø30×4,9 см
4565	Ø32×5 см



Сковорода

нержавеющая сталь с антипригарным покрытием

3626	Ø20×4 см
3628	Ø22×4,1 см
3629	Ø24×4,5 см
3631	Ø26×4,7 см
3634	Ø30×4,9 см
3635	Ø32×5 см
3637	Ø36×5,3 см



Сковорода

алюминий с антипригарным покрытием

С3047	Ø22×4,5 см
С3048	Ø24×4,5 см
С3049	Ø26×4,5 см
С3050	Ø28×4,5 см
С3062	Ø30×5,5 см
С3063	Ø32×5,5 см
С3064	Ø34×5,5 см
С3065	Ø36×5,5 см



Сковорода WOK

сталь	
подходит для плит IN5000	
82978	Ø36
A0240	Ø40×12,2 см

INDOKOR



Сотейник с крышкой нержавеющая сталь

4566	Ø18×6,5 см	1,7 л
4567	Ø20×7 см	2,2 л
4578	Ø18×11 см	2,8 л
4569	Ø22×7,5 см	2,8 л
4570	Ø25×8 см	3,6 л
4579	Ø21×13 см	3,9 л
4572	Ø27,5×8,5 см	4,5 л
4581	Ø24×14 см	5 л
4573	Ø30×9,5 см	5,8 л
4575	Ø31,5×10 см	7 л

INDOKOR Professional



Кастрюля с крышкой нержавеющая сталь

35519	Ø16×12 см	2,4 л
35592	Ø20×10 см	3,3 л
35593	Ø20×14 см	4,4 л
35990	Ø20×20 см	6,3 л
35991	Ø22×22 см	8,4 л
35610	Ø24×16 см	7,2 л
35762	Ø24×20 см	9 л
36090	Ø24×24 см	10,9 л
35805	Ø28×18 см	11,1 л
36130	Ø26×26 см	13,8 л
35965	Ø28×25 см	15,4 л
36156	Ø28×28 см	17,2 л
35967	Ø32×26 см	20,9 л
36157	Ø30×30 см	21,1 л
35970	Ø34×26 см	23,6 л
36158	Ø32×32 см	25,7 л
35972	Ø36×30 см	30,5 л
36159	Ø34×34 см	30,9 л
36160	Ø36×36 см	36,6 л
35988	Ø42×29,5 см	37,7 л
35989	Ø45×28 см	44,5 л
36164	Ø40×40 см	50,2 л



Сковорода

нержавеющая сталь с антипригарным покрытием

36329	Ø24×5 см	2,3 л
36330	Ø28×5 см	3,1 л
36420	Ø32×5 см	4 л
36437	Ø36×6 см	6,1 л



Сковорода

нержавеющая сталь

36165	Ø24×5 см	2,3 л
36166	Ø28×5 см	3,1 л
36308	Ø32×5 см	4 л
36327	Ø36×6 см	6,1 л



Сотейник с крышкой

ручка / крышка - нержавеющая сталь

36440	Ø14×7 см	1,2 л
36637	Ø16×7,5 см	1,5 л
36629	Ø16×12 см	2,4 л
36638	Ø20×10,5 см	3,3 л
36780	Ø20×14 см	4,4 л
87902	Ø22×15,5 см	5,9 л



www.indokor.ru

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики, внешний вид и комплектацию товара без предварительного уведомления.