COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Фритюрница индукционная INDOKOR INF8-2

Цена с НДС: 64 649 руб.

Артикул: **973169**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю.Корея
Количество ванн	2
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Объем одной ванны, л	8
Кран для слива	да
Таймер	да
Объем, л	16
Подключение, В	220
Мощность, кВт	7
Ширина, мм	576
Глубина, мм	478
Высота, мм	410
Вес (без упаковки), кг	24
Вес (с упаковкой), кг	27

Фритюрница индукционная INDOKOR INF8-2 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления блюд в большом количестве масла. Модель оснащена сенсорным управлением, LED-дисплеем, таймером, защитой от перегрева и сливным краном. Материал корпуса и рабочих деталей - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте 2 корзины с крышками и 2 провода со штекерами.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 60 до 190 °C
- Размер ванны: 300x239x202 мм
- Время полного нагрева ванны 8 л: 17 мин
- Минимальный объем масла в ванне: 5 л
- Поддержание точно заданной температуры фритюра
- 11 уровней температуры: 60 / 80 / 100 /120 / 130 / 140 / 150 / 160 / 170 / 180 / 190 °C
- Эффективный теплообмен
- Таймер: 0-120 мин

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.