

Коммерческое предложение от 30.06.2026

Фритюрница индукционная INDOKOR INF8-L-2 с подъемным механизмом

Цена с НДС: 102 992 руб.

Артикул: **464249**

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 | 580 |
| Глубина, мм | 590 |
| Высота, мм | 410 |
| Вес (без упаковки), кг | 30 |
| Вес (с упаковкой), кг | 33 |

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

В комплекте 2 корзины и 2 провода со штекерами.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 60 до 190 °С
- Температурные режимы: 60-80-100-120-130-140-150-160-170-180-190С
- Таймер: от 0 до 15 мин
- 11 уровней температуры
- 5 режимов программирования
- Быстрый разогрев масла для сокращения времени подготовки к работе
- Равномерное распределение тепла для исключения зоны перегрева и продлевания срока службы масла
- Датчик температуры масла для точного контроля нагрева

- Защита от перегрева с автоматическим отключением
- Защита от работы всухую при недостатке масла
- Автоотключение через 4 часа простоя

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