COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Поверхность жарочная INDOKOR IN10000



Цена с НДС: 298 450 руб.

Артикул: **656278**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю.Коррея
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Количество зон нагрева	2
Структура жарочной поверхности	гладкая
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10
Ширина, мм	800
Глубина, мм	700
Высота, мм	980
Вес (без упаковки), кг	102
Вес (с упаковкой), кг	150

Поверхность жарочная INDOKOR IN10000 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для жарки широкого спектра продуктов. Модель оснащена механическим управлением, индикаторами нагрева и поддержания температуры, регулируемыми ножками и лотком для сбора масла и жира. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 80 до 300°C
- Высота ножек: от 100 до 130 мм
- Высота до рабочей поверхности: 860 (890) мм
- Температурные режимы: 80 ℃, 110 ℃, 140 ℃, 160 ℃, 180 ℃, 200 ℃, 220 ℃, 240 ℃, 260 ℃, 280 ℃, 300 ℃
- Установка температуры с точностью до градуса
- Встроенный жиросборник помогает быстро удалять отходы
- Индукционная технология значительно экономит электроэнергию по сравнению с традиционными плитами
- Отсутствие открытого огня и минимальный нагрев окружающей среды делают приготовление пищи более безопасным и комфортным
- Габариты в упаковке: 900x800x1050 мм

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