COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 23.11.2026

# Фритюрница индукционная INDOKOR INF20



**Цена с НДС: 269 310 руб.**

Артикул: **420888**

**Есть в наличии**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Ю.Корея |
| **Количество ванн** | 1 |
| **Тип установки** | напольная |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Объем одной ванны, л** | 20 |
| **Таймер** | да |
| **Объем, л** | 20 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 10 |
| **Ширина, мм** | 400 |
| **Глубина, мм** | 700 |
| **Высота, мм** | 1097 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 90 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 108 |

Фритюрница индукционная INDOKOR INF20 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления блюд в большом количестве масла. Модель оснащена сенсорным управлением, таймером и регулируемыми ножками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

**Технические характеристики:**

- Температурный режим: от 60 до 190 °C
- Предустановленные программы:
  - Программа 1: 170 °C, 2 мин. 45 с
  - Программа 2: 175 °C, 3 мин. 30 с
  - Программа 3: 180 °C, 4 мин. 15 с
  - Программа 4: 180 °C, 8 мин.
- Таймер: 99 мин
- Высота ножек: от 127 до 152 мм
- Размер бумажных фильтров: 30x40 см
- Высота до рабочей поверхности: 977 (1002) мм
- Функция памяти
- Функция фильтрации масла
- Индикатор необходимости долива масла

- Термостат для контроля температуры

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