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 INF30



Цена с НДС: 227 480 руб.

Артикул: **512690**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю.Корея
Количество ванн	1
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Объем одной ванны, л	30
Таймер	да
Объем, л	30
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10
Ширина, мм	400
Глубина, мм	700
Высота, мм	980
Вес (без упаковки), кг	60
Вес (с упаковкой), кг	70

Фритюрница индукционная INDOKOR INF30 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления блюд в большом количестве масла. Модель оснащена сенсорным управлением и таймером. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Температурные режимы: 80 ℃, 100 ℃, 120 ℃, 130 ℃, 140 ℃, 150 ℃, 160 ℃, 170 ℃, 180 ℃, 190 ℃
- Таймер: 180 мин
- 10 уровней температуры
- Индикатор необходимости долива масла
- Термостат для контроля температуры

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