



- Современный дизайн
- Европейское качество
- Расширенная гарантия



**ИНДУКЦИОННОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

+7 (495) 162-61-31 | smart-induction.ru | info@smart-induction.ru



МНОГОЛЕТНЫЙ ОПЫТ

Многолетний опыт работы с индукционным оборудованием позволил создать продукт, учитывающий все нюансы работы в Российском сегменте HoReCa, а так же нивелировать проблемы других производителей.



УЗКАЯ СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ

Мы не пытаемся охватить весь спектр оборудования для общепита, а сосредоточились в одной нише, чтобы довести ее до совершенства.



МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

Наши сертификаты подтверждают повышенный уровень надежности компании, а вся продукция соответствует международным стандартам.



РАСШИРЕННАЯ ГАРАНТИЯ 18 МЕСЯЦЕВ

Мы придерживаемся политики максимальной ориентированности на интересы клиента.

ПОЧЕМУ НАМ ДОВЕРЯЮТ

Несмотря на сравнительно недолгую историю своей работы на рынке, мы уже по праву занимает одну из лидирующих позиций в сфере производства индукционного оборудования. Особенно востребована наша продукция в среде малого и среднего бизнеса. Объясняется это тем обстоятельством, что при достаточно демократичных ценах мы предоставляем действительно качественные, надежные и производительные индукционные плиты и грили.



СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Все этапы происходят на собственных производственных мощностях компании. Такая организация работы позволяет нам полностью контролировать качество на каждом этапе.



НАША ПРОДУКЦИЯ



индукционные

ПЛИТЫ

одни из самых надежных

- цифровая индикация
- 9 уровней нагрева
- таймер до 99 минут
- память на 3 позиции
- модели на 2, 4 или 6 конфорок
- мощность конфорок 3,5 и 5 кВт
- нагрузка на конфорку до 50 кг
- толстая варочная панель - 6 мм
- защита от скачков напряжения и тока



индукционные

КОМБО

эксклюзивный продукт
не имеет аналогов



индукционные

ГРИЛИ

мало представлены на рынке

- цифровая индикация
- установка температуры от 50 до 280 °C
- таймер до 99 минут
- память на 3 позиции
- поверхность - плоская / рифленая / комбо
- мощность каждой зоны нагрева 5 кВт
- жарочная поверхность - 10мм нерж. сталь
- защита от скачков напряжения и тока





СЕКРЕТ НАДЕЖНОСТИ

- Столешница из толстой (1,2мм) нержавеющей стали, усилена изнутри дополнительным каркасом, что в сумме дает толщину 2мм
- Корпус выполнен из нержавеющей стали толщиной 1мм
- Рабочая зона плиты - стеклокерамика толщиной 6мм
- Рабочая зона гриля - нержавеющая сталь толщиной 10мм.
- Ручки управления выполнены из прочного литого композитного материала и полированной нержавеющей стали.
- Цифровые и сенсорные элементы закрыты прочной стеклокерамикой.

СЕКРЕТ НАДЕЖНОСТИ

- немецкие силовые элементы компании Infineon - одного из 10 крупнейших мировых производителей полупроводником.
- Конфоркой управляет современный микроконтроллер американской компании microchip, производящей микроэлектронику с 1987 года.
- Защиту от скачков напряжения и неправильного подключения обеспечивает специальный блок, разработанный российской компанией Меандр - лидера по разработке и производству средств промышленной автоматики с 1992 года.
- Высокоэффективная система охлаждения на радиальных вентиляторах.



Современная микроэлектроника



АНАТОМИЧЕСКАЯ РУЧКА

для комфортной работы



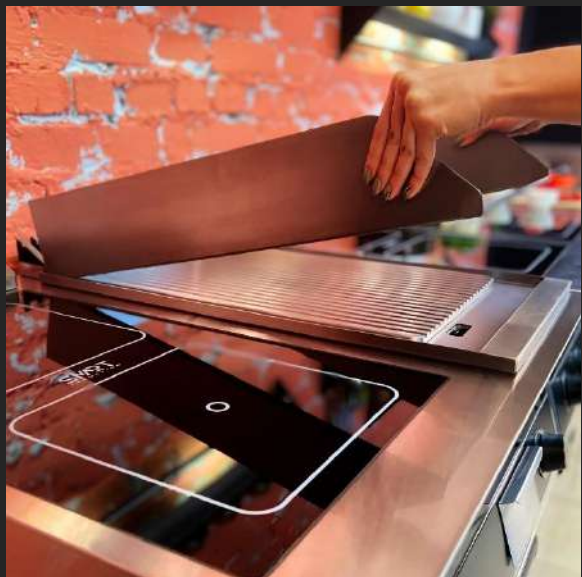
КОНФОРКИ С ПАМЯТЬЮ

для быстрой работы



ЗАЩИТА ОТ СКАЧКОВ

для долгих лет службы



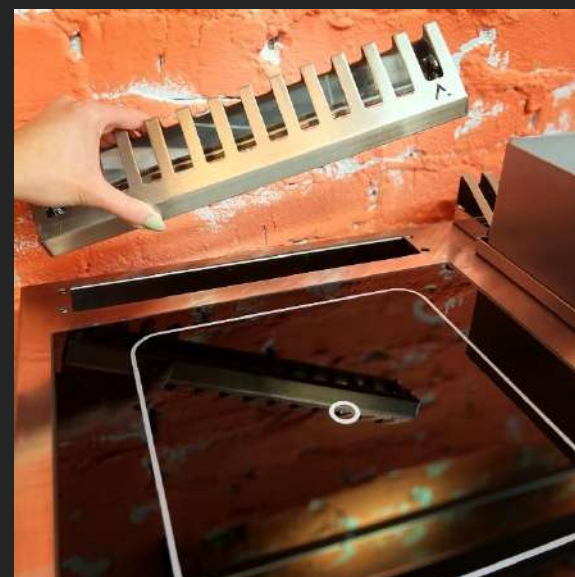
СЪЕМНЫЙ ФАРТУК ГРИЛЯ

для поддержания чистоты



ИНСТРУКЦИЯ НА КОРПУСЕ

для новых пользователей



СЪЕМНЫЙ ВОЗДУХОВОД

для легкой очистки



ВНИМАНИЕ К МЕЛОЧАМ

ЗАЧЕМ ИНДУКЦИОННЫЙ ГРИЛЬ?



ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ НАГРЕВА

Разогревается в разы быстрее обычного электрогриля



ЭКОНОМИЯ

Толстая 10мм жарочная поверхность долго держит тепло



РАВНОМЕРНЫЙ ПРОГРЕВ

Специальная мультizonная катушка равномерно прогревает всю жарочную поверхность



ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Жарочная поверхность из пищевой нержавеющей стали не подвержена коррозии и не боится перепадов температуры при мойке как чугунные и металлические поверхности.



КОМФОРТНЫЙ МИКРОКЛИМАТ

Благодаря высокой скорости нагрева не нужно держать постоянно включенным. Включил - пожарил - выключил.



БЫСТРЫЙ СТАРТ

В память гриля можно записать 3 самые ходовые программы работы, а включить их в любое время нажатием на выбранный сенсор.



2 СТИЛЯ



КЛАССИЧЕСКИЙ РЕСТОРАН
ИЛИ
БАР В ИНДУСТРИАЛЬНОМ СТИЛЕ



BLACK



STEEL





ИНДУКЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



+7 (495) 162-61-31

smart-induction.ru

info@smart-induction.ru

Надеемся вы оцените качество нашей продукции, будем рады
долгосрочному и продуктивному сотрудничеству!

С уважением, команда SMART INDUCTION

УЧАСТНИК

PIR EXPO
2023



Видео обзор