

Á

Á

Á

Á Á

Á

KA

[illegible]

Киргизия ЁҶЈЇ ǪǪǪЇ ǪǪ ǪǪ Ǫ

È kara@nt-rt.ru & <https://indokor.nt-rt.ru/>

Аппарат Sous Vide INDOKOR IN-100SV



Аппарат Sous Vide Airhot IN-100SV используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления блюд по технологии су-вид, что обеспечивает нежнейший вкус продуктов и сохранение в них всех важных микроэлементов. Модель оснащена сенсорной панелью управления с водонепроницаемым экраном. Корпус и камера выполнены из матовой нержавеющей стали SUS304.

Особенности:

- **Функции:**
- Запоминание рецептов: сохранение различных программ с возможностью установки времени и температуры
- Калибровка температуры
- Пролонгированное приготовление: готовка продуктов несколько раз подряд при одинаковых настройках
- Возможность установки 2 таймеров: стандартного с сигналом по заданному времени и предварительного с сигналом за определенное время до окончания готовки
- Автоматический подъем корзины
- Система предотвращения ошибок при нагревании: отключение нагрева при отсутствии воды
- Система циркуляции горячей воды
- Нежная структура и сочность приготовленной еды
- Минимальная усадка и более долгий срок хранения продуктов
- Экономия времени при готовке
- Сокращение затрат на труд

Основные характеристики

Тип	с ванной
Объем воды	100 л
Температурный режим	от 0 до 99 °С
Напряжение	380 В
Мощность	14.37 кВт
Ширина	1182 мм
Глубина	700 мм
Высота	1150 мм
Вес	125 кг

Упаковка

Количество мест	1
Размеры	1200x800x1300 мм
Вес	170 кг

Термоусадочный танк INDOKOR IN-6050



Термоусадочный танк INDOKOR IN-6050 используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для создания привлекательной и герметичной упаковки со скин-эффектом, когда пленка плотно облегает продукт, принимая его форму, различных пищевых продуктов, непродовольственных и фармацевтических товаров путем кратковременного опускания в камеру с горячей водой после первичной обработки в вакуумном упаковщике.

Особенности:

Предварительно настраиваемые параметры:

Температура нагрева

Время погружения платформы

Интервал между циклами работы

Выбор ручного/автоматического управления

Принцип процесса:

Предварительная упаковка продукта в специальный термоусадочный пакет с помощью вакуумного аппарата

Погружение платформы с запакованным продуктом в пакете в ванну с горячей водой (около 80-90°C) на несколько секунд

Под воздействием высокой температуры пленка быстро сокращается, плотно прилегая и принимая его форму

Индикация параметров: питания, состояния температуры, нагрева, времени

Кнопка аварийной остановки

Регулятор температуры On/Off

Колеса для удобства транспортировки

Простое управления благодаря интуитивно понятному интерфейсу

Качественные материалы и комплектующие для длительной эксплуатации

Эргономичный дизайн

Основные характеристики

Установка	напольная
Тип	полуавтоматический
Размеры камеры (ШхГхВ)	600x500x500 мм
Напряжение	380 В
Мощность	14 кВт
Максимальная нагрузка на конвейер	100 кг
Ширина	1009 мм
Глубина	700 мм
Высота	1289 мм
Вес	115 кг
Страна-производитель	Ю. Корея

Упаковка

Количество мест	1
Размеры	860x765x1100 мм
Вес	140 кг



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Севастополь (8692)22-31-93	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саранск (8342)22-96-24	Уфа (347)229-48-12
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35	

Россия +7(495)268-04-70	Казахстан +(727)345-47-04	Беларусь +(375)257-127-884	Узбекистан +998(71)205-18-59	Киргизия +996(312)96-26-47
-------------------------	---------------------------	----------------------------	------------------------------	----------------------------