

Вакуумные упаковщики IN-100SV SOUS-VIDE, IN-6050

A

A

A

Á Á

A

14

ÁGÍ DHÍ Í ÓÍ Á
 ÁHÚÍ Ó ÓÍ ÓÍ Á
 ÁFÍ GÓHÉ ÓÍ GÁ
 ÁFÍ FGÓHÉ Í ÓÍ Á
 ÁHÍ GÓHÉ Í ÓÍ Á
 ÁFÍ GGÓHÉ ÓÍ Á
 ÁFÍ GGÓHÉ ÓÍ Á
 ÁFÍ HGÓHÉ ÓÍ GÁ
 ÁFÍ GHÓHÉ JEÓ ÓÍ FÁ
 ÁFÍ GGÓHÉ ÓÍ Á
 ÁFÍ JGGÓHÉ ÓÍ Á
 ÁFÍ DÍ ÓÍ ÓÍ Á
 ÁFÍ GGÓHÉ ÓÍ Á
 ÁFÍ HGGÓHÉ ÓÍ JÁ
 ÁFÍ HHÓHÉ ÓÍ HÁ
 ÁFÍ HDÓHÉ ÓÍ JÁ

Á CJHGDI EÍ ÚI Á
Á CH FGDE EÍ ÚI Á
Á GUÍ DE JEÍ ÚI Á
Á HIHDÉ EÍ ÚI Á
Á EFGDÉ EÍ FÁ
Á PI CGDE EÍ ÚI Á
Á HI GDÍ EÍ GÁ
Á CHHDÍ EÍ ÚI Á
Á JÍ DEHÍ FÁ JÁ
Á PJ DI EÍ ÚI Á
Á PI FDHE EÍ ÚI É
Á HUFDGI EÍ HÉ FÁ
Á PI FGDI EÍ HÉ Á
Á H CGD EÍ ÚI Á
Á PI CG CGDE EÍ FÁ

ÁHÍ FJÓÍ ÞEHÁ
ÁJÍ DÍI ÞEÍ ÆA
ÁFÍ GDJÉI ÚHÁ
Á ÁCÍI GDEI HÆF
Á ÁHFID GDEI ÆGÁ
ÁHÍ I HDÉI ÆFÁ
ÁH JÍD FÆGEGÁ
ÁHÍ HDGÍ ÆI ÆHÁ
ÞÍ FGDFÉI Æ EÁ
ÞÍI GDÍ ÆHÉGÁ
ÁHÍ HDGDFÉI Á
ÁFÍ FGDFÉI Á
ÁFGDÓJÉI ÆHÁ
ÁHÍ GDEI ÆFÍTÁ

È È ÁÍHDÉ ÆÍÆÍÁ
ÁÍFGDÉ FÉÍÁ
ÁÍI ÆÍÆÍÁ
È È ÁÍFGDÉ ÆÍÆÍÁ
ÁÍI ÆÍÆÍÁ
ÁÍI GÓDEHÉHÁ
ÁÍH GÓDEHÉHÁ
ÁÍH GÓDEHÉHÁ
ÁÍFGDÉ FÉÍÁ
ÁÍGEG EÍGÉFÁ
ÁÍI GÓDEHÉHÁ
ÁÍH GÓDEHÉHÁ
ÁÍFGDÉ ÆÍÆÍÁ
ÁÍI GÓDEHÉHÁ
ÁÍFGDÉ ÆÍÆÍÁ

À Í I GÓ HÉ FÉ Á
ÁH CGÓ Í É FÉ HÁ
ÁP Í GÓ HÉ JÉ TÁ
ÁH Í GÓ Í ECHÉ Á
Á Í GOG Í ECHÉ JÁ
É ÁHEGÓ JÉ Í FÁ
ÁH Í DEGJÉ I ÉGÁ
Á GFODGÉ Í ÉI Á
ÁH HÍ GOG Í HÉ Í Á
ÁH FDODGÉ Í FÁ
Á Í GEGJÉ Í ÉI Á
ÁHEGGÓ Í ÉI É HÁ
Á FFODGÉ Í ÉI Á
Á Í GÓ JÉ GÉ HÁ

Россия Ыї ҪJÍ Ҥ̄ ҝ̄ ҝ̄

Казахстан АСГДИ 101

Беларусь ёсці і да і ўзялі

Узбекистан ЭJÌ Ç FOGÉ ËJ

Киргизия ÉJJÎ ÇFGQJÎ ÈÈ ÙÙ Á

È

Kira@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 °C
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 Omron

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 (ШxГxВ)	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
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

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