Индукционные плиты

Индукционные плитки разогревают металлическую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем, частотой 21-24 кГц. Экономичны – потребляют на 40-50% меньше электроэнергии. КПД индукционных плит – не менее 90% (в отличие от 60-70% у электрических плит с использованием резистивных нагревательных элементов и 30-60% у газовых). Индукционные плиты обладают существенно большим количеством программ приготовления пищи (относительно газовых плит).

Двойная вентиляция – на дне и на задней стенке

Индукционные плиты Indokor оснащены четырьмя вентиляторами – тепло от электронных компонентов отводится быстрее, что положительно сказывается на сроке их службы.

Жиросъемный фильтр

Удобный жиросъемный фильтр позволяет отделять от поступающего внутрь аппарата воздуха жир и влагу. Фильтр имеет специальную туннельную структуру, которая за счет изменения диаметра отверстий, а также разности температур конденсирует влагу и жир на своей поверхности. Фильтр легко извлекается и промывается.

Корпус из нержавеющей стали, стеклокерамическое покрытие SCHOTT CERAN®

Не требуется времени на разогрев конфорки – нагрев посуды происходит сразу с заданной мощностью. При снятии посуды плита отключается. За панелью легко ухаживать.

Особенности индукционных плит Indokor:

- Долговечность и термостойкость
- Высокая механическая прочность
- Термическое расширение практически равно нулю
- Низкая теплопроводность
- Легкость в уходе
- Низкое энергопотребление
- Эстетичность

Механическое управление

Электронное управление

Электронно-механическое управление

Сенсорное управление

Алматы (7273)495-231
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
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
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
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
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
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
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 +7(7172)727-132
Киргизия +996(312)96-26-47

www.indokor.nt-rt.ru || ira@nt-rt.ru

Индукционные плиты мощностью 2-3,5 кВт

INDOKOR IN2000

- Сенсорное управление
- Стеклокерамическая поверхность со встроенным LED дисплеем
- 10 уровней температуры (60–240 ºС) с шагом 20ºС
- 10 уровней мощности (0,5–2,0 кВт)
- Функция блокировки
- Нагрузка на плиту 15 кг
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Габаритные размеры – 29,4×37,4×5,6 см
- Вес – 3 кг

INDOKOR IN2700

- Электронное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 °С с шагом 20 °С)
- 10 уровней мощности (500➞800➞1000➞1200➞1500➞ 1800➞2000➞2200➞2500➞2700)
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0-180 мин
- Габаритные размеры – 29,4×37,4×5,6 см
- Вес – 3 кг

INDOKOR IN3500F

- Сенсорное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 °С с шагом 20 °С)
- 10 уровней мощности (400➞600➞800➞1000➞1200➞1500➞ 1800➞2000➞2200➞2500➞2800➞3000➞3200➞3500 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0-180 мин
- Габаритные размеры – 34×44×11,7 см
- Вес – 7,5 кг

INDOKOR IN3500 built-in

- Встраиваемая модель
- Сенсорная панель с механическим управлением
- LED-дисплей уровня мощности и температуры
- 10 уровней температуры (60-240 ºС) с шагом 20ºС
- 10 уровней мощности (500➞800➞1200➞1500➞ 1800➞2100➞2500➞2800➞3100➞3500 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Корпус – сталь
- Габаритные размеры – 30×30×10 см
- Вес – 6 кг

Индукционные плиты мощностью 3,5 кВт

- Поверхность SCHOTT CERAN® (Германия)
- Прочный корпус с рамой из нержавеющей стали
- Удобный жиросъемный фильтр
- Вентиляция на дне и на задней стенке плиты
- Электронная защита от перегрева
- Датчик наличия посуды
- Нагрузка на плиту 45 кг

INDOKOR IN3500

- Электронное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 ºС с шагом 20 ºС)
- 10 уровней мощности (500➞800➞1200➞1500➞1800➞2100➞ 2500➞2800➞3100➞3500 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Габаритные размеры – 34×44×11,7 см
- Вес – 6,8 кг

INDOKOR IN3500 S

- Сенсорное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 ºС с шагом 20 ºС)
- 10 уровней мощности (500➞800➞1200➞1500➞1800➞2100➞ 2500➞2800➞3100➞3500 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Габаритные размеры – 34×44×11,7 см
- Вес – 6,8 кг

INDOKOR IN3500 M

- Механическое управление
- Индикатор уровня мощности на поверхности плиты
- 5 уровней мощности (600➞1500➞2300➞3000➞3500 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 34×44×11,7 см
- Вес – 7,2 кг

INDOKOR IN3500 XL

- Сенсорное управление
- Поверхность со встроенным LED дисплеем
- Предназначена для посуды ø14-35 см
- 10 уровней мощности (0,5-3,5 кВт)
- 10 уровней температуры (60-240 ºС с шагом 20 ºС)
- Функция блокировки
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Габаритные размеры – 38,3×46×9 см
- Вес – 4 кг

INDOKOR IN3500 D

- Сенсорное управление
- Поверхность с 2-мя встроенными LED дисплеями
- Раздельная регулировка мощности и температуры конфорок
- 10 уровней температуры (60-240 ºС с шагом 20 ºС)
- Функция блокировки
- Мощность – 1,7+1,8 кВт
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Габаритные размеры – 37×60,8×5,6 см
- Вес – 5 кг

INDOKOR IN7000 D

- Электронно-механическое управление
- Раздельная регулировка конфорок
- LED дисплей уровня мощности
- Оборудование не оснащено штекером питания
- Мощность – 3,5+3,5 кВт
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 39×72×12,3 см
- Вес – 15,9 кг

INDOKOR IN3500-4L

- 4 конфорки по 3,5 кВт (30×30 см)
- Корпус из нержавеющей стали
- 10 уровней регулировки мощности 500-3500 Вт
- 10 уровней регулировки температуры от 60 до 240 °С
- Электронная защита от перегрева
- Датчик наличия посуды
- Цифровой дисплей, сенсорное скролл-управление
- Мощность – 14 кВт
- Напряжение – 380 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 91×78×22 см
- Вес – 48 кг

Индукционные плиты мощностью 5 и 8 кВт

- Удобный жиросъемный фильтр
- Вентиляция на дне и на задней стенке плиты
- Электронная защита от перегрева
- Датчик наличия посуды
- Нагрузка на плиту 50 кг
- Оборудование не оснащено штекером питания: для подключения к электропитанию необходим штекер от 25 до 32 А

INDOKOR IN5000

- Механическое управление
- 5 уровней мощности (1800➝2300➝3500➝4000➝5000 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 40×51×20 см
- Вес – 8,2 кг

INDOKOR IN5000 S

- Сенсорное управление
- 6 уровней мощности (500➝1000➝2000➝3000➝4000➝5000 Вт)
- LED дисплей уровня мощности
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 40×51,5×16,8 см
- Вес – 8,2 кг

INDOKOR IN8000

- Электронно-механическое управление
- 5 уровней мощности (2000➝3000➝4500➝6700➝8000 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 47×59×39 см
- Вес – 21,7 кг

Индукционные плиты WOK

- Керамическая поверхность ВОК
- Удобный жиросъемный фильтр
- Вентиляция на дне и на задней стенке плиты
- Электронная защита от перегрева
- LED дисплей
- Датчик наличия посуды

INDOKOR IN3500 WOK

- Электронное управление
- 10 уровней мощности (500➝800➝1200➝1500➝1800➝2100➝2500➝2800➝3100➝3500 Вт)
- 10 уровней температуры (60-240 ºС) с шагом 20 ºС
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Размеры ВОК – ø29×4,6 см
- Габаритные размеры – 34×44×11,7 см
- Вес – 6,8 кг

INDOKOR IN3500 S WOK

- Сенсорное управление
- 10 уровней мощности (500➝800➝1200➝1500➝1800➝2100➝2500➝2800➝3100➝3500 Вт)
- 10 уровней температуры (60-240 ºС) с шагом 20 ºС
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Размеры ВОК – ø29×4,6 см
- Габаритные размеры – 34×44×11,7 см
- Вес – 6,8 кг

INDOKOR IN5000 WOK

- Механическое управление
- 5 уровней мощности (1800➝2300➝3500➝4000➝5000 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Размеры ВОК – ø30×7 см
- Габаритные размеры – 40×52×20 см
- Вес – 8,1 кг

Оборудование не оснащено штекером питания - для подключения к электропитанию необходим штекер 25–32 А

INDOKOR IN5000 S WOK

- Сенсорное управление
- 10 уровней мощности (500➝1000➝1500➝2000➝2500➝3000➝3500➝4000➝4500➝5000 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Размеры ВОК – ø30×7 см
- Габаритные размеры – 40×52×20 см
- Вес – 8,1 кг

Оборудование не оснащено штекером питания - для подключения к электропитанию необходим штекер 25–32 А

INDOKOR IN8000 WOK

- Супер-мощность (аналог традиционного газового ВОКа для восточной кухни)
- Электронно-механическое управление
- 5 уровней мощности (2000➝3000➝4500➝6700➝8000 Вт)
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Размеры ВОК – ø40×10 см
- Габаритные размеры – 47×59×39 см
- Вес – 27,7 кг

Оборудование не оснащено штекером питания – для подключения к электропитанию необходим штекер 25–32 А

Индукционные плиты PRO

Индукционные плиты серии PRO – усовершенствованные модели классических индукционных плит INDOKOR. Оборудование этой серии обладает уже знакомыми вам преимуществами: стеклокерамическим покрытием SCHOTT CERAN®, удобным жиросъемным фильтром и системой вентилирования, помноженными на увеличенное количество рабочих поверхностей.

Обращаем Ваше внимание и на то, что все модели представлены в двух вариантах:

- Стандартный вариант
- Вариант на подставке

на подставке

INDOKOR IN3500-2PRO двухконфорочная

- Электронно-механическое управление
- 9 уровней мощности
- 10 уровней температуры
- 2 конфорки с автономным управлением
- 2 вентилятора
- Мощность – 7 кВт
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Макс. нагрузка на поверхность – 20 кг
- Габаритные размеры – 44×86×33,5 см
- Размеры с подставкой – 44×86×90 см

на подставке

INDOKOR IN3500-4PRO четырехконфорочная

- Электронно-механическое управление
- 9 уровней мощности
- 10 уровней температуры
- 4 конфорки с автономным управлением
- 2 вентилятора
- Мощность – 14 кВт
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Макс. нагрузка на поверхность – 20 кг
- Габаритные размеры – 80×86×33,5 см
- Размеры с подставкой – 80×86×90 см

на подставке

INDOKOR IN3500-6PRO шестиконфорочная

- Электронно-механическое управление
- 9 уровней мощности
- 10 уровней температуры
- 4 конфорки с автономным управлением
- 2 вентилятора
- Мощность – 21 кВт
- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Макс. нагрузка на поверхность – 20 кг
- Габаритные размеры – 116×87×33,5 см
- Размеры с подставкой – 116×87×90 см

Алматы (7273)495-231
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
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
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
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
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
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
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 +7(7172)727-132 Киргизия +996(312)96-26-47

www.indokor.nt-rt.ru || ira@nt-rt.ru