



# Каталог оборудования **INDOKOR**

Индукционные плиты .....	<b>4</b>
Индукционные фритюрницы .....	<b>11</b>
Индукционные плиты WOK .....	<b>12</b>
Индукционные плиты PRO .....	<b>14</b>
Рисоварки .....	<b>16</b>
Термос для риса .....	<b>18</b>
Измельчитель льда .....	<b>19</b>
Электрокипятильники .....	<b>20</b>
Куттер .....	<b>22</b>
Вакуумные упаковщики .....	<b>23</b>
Запайщики лотков .....	<b>26</b>
Наплитная посуда .....	<b>29</b>

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  
 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



## 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).



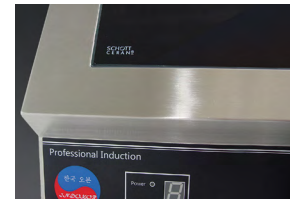
### Двойная вентиляция – на дне и на задней стенке

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**

## Индукционные плиты мощностью 2-3,5 кВт

### INDOKOR IN2000



- Сенсорное управление
- Стеклокерамическая поверхность со встроенным LED дисплеем
- 10 уровней температуры (60–240 °C) с шагом 20°C
- 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 °C с шагом 20 °C)
- 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 °C с шагом 20 °C)
- 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 °C) с шагом 20°C
- 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 °C с шагом 20 °C)
- 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 °C с шагом 20 °C)
- 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 °C
- 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  $\varnothing$ 14-35 см
- 10 уровней мощности (0,5-3,5 кВт)
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20 °C)
- 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 °C с шагом 20 °C)
- 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 °C
- 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 °C
- 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 фритюрницы



### INDOKOR INF8

- Электронная защита от перегрева
- 10 уровней температуры 150–190 °С
- Четкий контроль температуры фритюра
- 10 уровней мощности 0,5–3,5 кВт
- Кран для слива масла
- Система «холодной зоны»
- Система «Boost» – быстрый разогрев фритюра
- Сенсорное управление
- LED дисплей, высвечивающий попеременно заданную и фактическую температуру жира
- Емкость ванны— 8 л
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер— 0–120 мин
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 28,8×47,8×41 см
- Вес – 12,9 кг

## Индукционные плиты WOK

- Керамическая поверхность WOK
- Удобный жиросъемный фильтр
- Вентиляция на дне и на задней стенке плиты



### INDOKOR IN3500 WOK

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

- Электронная защита от перегрева
- LED дисплей
- Датчик наличия посуды



### 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 °C) с шагом 20 °C
- Напряжение – 220 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0–180 мин
- Размеры WOK – 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 °C
- Корпус – нержавеющая сталь
- Размеры WOK – 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 °C
- Корпус – нержавеющая сталь
- Размеры WOK – 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 WOKа для восточной кухни)
- Электронно-механическое управление
- 5 уровней мощности (2000→3000→4500→6700→8000 Вт)

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



- Напряжение – 220 В
- Температурный режим – 60–240 °C
- Корпус – нержавеющая сталь
- Размеры WOK – ø40×10 см
- Габаритные размеры – 47×59×39 см
- Вес – 27,7 кг



## 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 четырёхконфорочная

- 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



## Рисоварки

Рисоварка – незаменимое оборудование для ресторанов японской кухни, в котором готовится сырье для роллов и суши. Благодаря равномерному нагреву сохраняется структура зернышек, получается вкусный рассыпчатый рис, а не рисовая каша.



**3D нагрев:**  
Тэны расположены снизу, сверху и сбоку, что способствует равномерному нагреву внутреннего объема чаши.

### INDOKOR IR-1954

- Объем – 5,6 кг риса, 13 л воды
- Антипригарное покрытие чаши
- После приготовления риса автоматически переключается в режим подогрева; можно хранить рис до 12 часов без потери вкусовых характеристик
- 3D нагрев
- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Система управления – электромеханическая
- Мощность – 1,9 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 47,5×40,5×35 см
- Вес – 8,6 кг



### INDOKOR IR-1985

- Объем – 8 кг риса, 19 л воды
- Антипригарное покрытие чаши
- После приготовления риса автоматически переключается в режим подогрева; можно хранить рис до 12 часов без потери вкусовых характеристик
- 3D нагрев
- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Система управления – электромеханическая
- Мощность – 2,65 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 58×44×37,5 см
- Вес – 10 кг



### INDOKOR IR-1985PRO

- Объем сырого риса
- 5 кг риса, чаша на 19 л
- Антипригарное покрытие чаши
- Спец режимы приготовления – риса, рисовой каши, бурого риса, супа, режим сохранения до 4 ч
- Таймер – 24 ч
- 3D нагрев
- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Мощность – 2,2 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 55×44×36 см
- Вес – 12,4 кг



### INDOKOR IR-2310

- Объем – 10 кг риса, 23 л воды
- Антипригарное покрытие чаши
- После приготовления риса автоматически переключается в режим подогрева; можно хранить рис до 12 часов без потери вкусовых характеристик
- 3D нагрев
- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Система управления – электромеханическая
- Мощность – 3 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 58,6×47,5×37,5 см
- Вес – 12 кг



Мерная чашка и совок для риса в комплекте.





## Термос для риса

Термос для риса INDOKOR IR 1120 предназначен для хранения риса в готовом виде. Рис может храниться в течении 12 часов при +65°C без изменения в консистенции и вкусе риса.

### INDOKOR IR-1120

- Объем – 8 кг риса, 20 л воды
- Антипригарное покрытие чаши
- Корпус из нержавеющей стали



## Измельчитель льда

Измельчитель льда INDOKOR IC-3L идеально подходит для приготовления ледяной крошки методом измельчения крупных кусков льда в более мелкие фракции. Данный аппарат как никогда актуален в летний сезон для приготовления прохладительных напитков и десертов, ассортимент которых постоянно расширяется. Измельчитель льда INDOKOR IC-3L долговечен и надежен, выполнен из высококачественной нержавеющей стали, он будет незаменим в любом баре, кафе или ресторане, чтобы создавать вкусные и освежающие кулинарные шедевры.

### INDOKOR IC-3L

- Мощность – 0,2 кВт
- Напряжение – 220 В
- Скорость – 1000 об/мин
- Корпус – сверхпрочный алюминиевый сплав
- Чаша для льда – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 32,8×19,7×53,3 см
- Вес – 5,4 кг



### Особенности кипятильников Indokor:

- Двойные стенки, обеспечивающие низкие теплотери.
- Изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.
- Датчик объема воды со световым индикатором.
- Дисплей, отображающий температуру.
- Подогрев и поддержание температуры напитков.
- Наличие термоограничителя, который обеспечивает защиту от выкипания воды.
- Поддержание температуры от 30 до 110 °С.
- Нагревательный элемент может работать 30000 часов, при необходимости его легко заменить.



LED дисплей



Терморегулятор



Индикатор с подсветкой



#### INDOKOR IWB-10

- Объем – 9,5 л
- Мощность – 1,5 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 23×23×45,3 см
- Вес – 3 кг



#### INDOKOR IWB-16

- Объем – 11,4 л
- Мощность – 1,5 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 26×26×45,3 см
- Вес – 3,3 кг



#### INDOKOR IWB-20

- Объем – 15 л
- Мощность – 1,5 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 26×26×51 см
- Вес – 3,6 кг



## Электрокипятильники

Электрокипятильники INDOKOR серий IWB предназначены для использования на линиях раздачи, кафе, ресторанах, фуд-кортах, детских садах, школах, медицинских учреждений и предприятиях общественного питания. Идеально подходит для быстрого получения горячей кипяченой воды готовой для потребления. Современный и стильный дизайн позволяют электрокипятильнику легко вписаться в любой вид интерьера, а надежный корпус из высококачественной нержавеющей стали обеспечивает длительный срок службы.



## Куттер

Куттер INDOKOR C5 предназначен для приготовления соусов, паштетов, фарша, суфле, кремов путем быстрого и тонкого измельчения продуктов – сухофруктов, орехов, шоколада, сухарей, вафель, сыра, мяса и прочих ингредиентов. Материал корпуса и ёмкости – нержавеющая сталь и пластик.



### INDOKOR C5

- Мощность – 0,5 кВт
- Напряжение – 220 В
- Объем – 5 л
- Корпус – нерж. сталь, пластик
- Габаритные размеры – 37,7×38,2×51,5 см
- Вес – 22,5 кг

## Вакуумные упаковщики

Вакуумные упаковщики INDOKOR характеризуются надежностью и привлекательным внешним видом. Приоритетная область применения – небольшие производства, рестораны и супермаркеты с суммарным временем работы оборудования 6-8 часов в день. Глубина создания вакуума более 96%. Удобная конструкция камеры и нагревательных элементов облегчает процесс очистки и санитарной обработки; аппарат прост в настройке вакуумирования и запайки, а светодиодная индикация обеспечивает визуальный контроль при работе. Благодаря специальной силиконовой вставке есть возможность пропечатывать дату, номер партии и другие символы на шве. Часто эта функция используется в банках.

- Корпус и камера из нержавеющей стали.
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки.
- Интуитивный интерфейс.
- Одинарный сварочный шов шириной 8 мм.
- Дополнительный комплект расходных материалов.
- Кнопка аварийной остановки.
- В комплекте силиконовая вставка с символами для нанесения маркировки на шов\*.

#### Опции:

- Функция газонаполнения\*.
- Полипропиленовые вставки для уменьшения объема рабочей камеры\*.

## INDOKOR IVP настольный



INDOKOR IVP-260/PD

**\*Особенности:**

- Штампы для нанесения маркировки на шов
- Струна запайки
- Масло для насоса
- Тефлоновая лента
- Уплотнитель крышки

\*При использовании в режиме «вакуум-газ» необходимо подключение к баллону с технологическим газом. Газовая смесь подбирается исходя из упаковываемого продукта. Помимо баллона, необходим понижающий редуктор (давление в баллоне -100 бар, номинальное давление для аппарата 1 бар).

\*Применимы в случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. Вставки используются для увеличения скорости откачки воздуха из камеры.

## INDOKOR IVP напольный



INDOKOR IVP-400CD



INDOKOR IVP-500/2S  
двухкамерный

**\*Особенности:**

- Штампы для нанесения маркировки на шов
- Струна запайки
- Масло для насоса
- Тефлоновая лента
- Уплотнитель крышки

\*При использовании в режиме «вакуум-газ» необходимо подключение к баллону с технологическим газом. Газовая смесь подбирается исходя из упаковываемого продукта. Помимо баллона, необходим понижающий редуктор (давление в баллоне -100 бар, номинальное давление для аппарата 1 бар).

\*Применимы в случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. Вставки используются для увеличения скорости откачки воздуха из камеры.

НАСТОЛЬНЫЕ	IVP-260/PD IVP-260/PD GAS	IVP-300/PJ IVP-300/PJ GAS	IVP-430PT/2 IVP-430PT/2 GAS	IVP-350/MS IVP-350/MS GAS
Габариты камеры, мм				
Производительность насоса	10 м³/ч	10 м³/ч	10 м³/ч	20 м³/ч
Продолжительность цикла	30-50 с	35-60 с	30-50 с	20-45 с
Запаечная планка	260 мм	300 мм	430 (2 шт) мм	350 мм
Мощность	0,37 кВт	0,37 кВт	0,37 кВт	0,9 кВт
Напряжение	220 В	220 В	220 В	220 В
Габариты, мм	330×480×320	370×480×435	425×560×340	425×560×460
Вес	36 кг	38 кг	44 кг	59 кг

НАПОЛЬНЫЕ	IVP-400/2E IVP-400/2E GAS	IVP-400/CD IVP-400/CD GAS	IVP-460/2G IVP-460/2G GAS	IVP-500/2S IVP-500/2S GAS
Габариты камеры, мм				
Производительность насоса	20 м³/ч	20 м³/ч	20 м³/ч	20×2 м³/ч
Продолжительность цикла	30-50 с	35-60 с	40-65 с	30-45 с
Запаечная планка	420 (2 шт) мм	400 мм	460 (2 шт) мм	500 (2 шт в каждой камере) мм
Мощность	0,9 кВт	0,9 кВт	0,9 кВт	2 кВт
Напряжение	220 В	220 В	220 В	220 В
Габариты, мм	475×555×900	490×725×970	790×630×960	1256×720×980
Вес	73 кг	91 кг	119 кг	200 кг

НАСТОЛЬНЫЕ	IVP-400/2F IVP-400/2F GAS	IVP-450/A IVP-450/A GAS	IVP-500/T IVP-500/T GAS
Габариты камеры, мм			
Производительность насоса	20 м³/ч	20 м³/ч	20 м³/ч
Продолжительность цикла	30-50 с	30-50 с	30-50 с
Запаечная планка	420 (2 шт) мм	450 мм	500 мм
Мощность	0,9 кВт	0,9 кВт	0,9 кВт
Напряжение	220 В	220 В	220 В
Габариты, мм	475×555×450	520×560×460	590×680×520
Вес	73 кг	68 кг	87 кг

Меняя количество вставок и уменьшая бесполезный объем, вы можете добиться:

- Сокращения времени откачки воздуха.
- Уменьшения износа помпы насоса и увеличения срока службы вакуумного масла.
- Использовать функцию газонаполнения, уменьшаем расход газа в 2-3 раза.

В наличии вставки в камеру для упаковщиков для уменьшения объема камеры вакуумной машины для следующих позиций:

**INDOKOR IVP-460/2G**  
**INDOKOR IVP-500/T**  
**INDOKOR IVP-450/A**  
**INDOKOR IVP-260/PD**  
**INDOKOR IVP-300/PJ**  
**INDOKOR IVP-350/MS**  
**INDOKOR IVP-400/2F/2E**  
**INDOKOR IVP-400/CD**  
**INDOKOR IVP-430PT/2**



## Запайщики лотков

Запайщики контейнеров INDOKOR ISC представляют собой ручные аппараты с ножами, которые точно обрезают пленку по периметру контейнера при запайке. Благодаря этому, упаковка приобретает приятный аккуратный вид. По сравнению с аналогами матрица точно изготавливается под размер контейнера, контейнер не болтается при запайке, шов получается ровный и равномерный по всей кромке контейнера. Клиенты: малые предприятия, цеха супермаркетов, кейтеринговые компании, заведения общественного питания. В ассортименте представлен запайщик INDOKOR ISC с матрицей под треугольные бутербродные

контейнеры размера 182×81. К аппарату сразу предлагаются соответствующие лотки и пленка для запайки. В упаковочных аппаратах серии IT запайка контейнеров происходит в автоматическом режиме: оператор размещает контейнеры в ячейки матрицы, задвигает ее и запускает цикл. Электрический привод обеспечивает прижатие верхней планки матрицы, происходит запайка контейнеров пленкой и обрезка пленки точно по контуру благодаря специальной оснастке. Протяжка пленки и намотка обрезков на бобину, установленную сзади, также производятся в автоматическом режиме. Функция газонаполнения не предусмотрена.

## Ручные запайщики лотков

Ручные запайщики контейнеров INDOKOR IS представляют собой бюджетное решение для малых предприятий. Конструкция из нержавеющей стали AISI304 отвечает санитарным нормам, предъявляемым к оборудованию для пищевых предприятий. Возможна упаковка различных типоразмеров контейнеров, для этого всего лишь нужно поставить необходимую матрицу.



### INDOKOR IS-1

- Простой и интуитивный интерфейс
- Матрица из пищевого алюминия
- Надежная система контроля температуры (аппарат оснащён высококачественным контроллером OMRON)
- Обрезка пленки (не по контуру лотка)
- Мощность – 0,7 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габаритные размеры – 545×296×250 мм
- Цикл – 2-5 с

## Ручные запайщики лотков с контурной обрезкой пленки

### INDOKOR ISC-1

- Максимальная высота контейнера – 100 мм
- Максимальная ширина пленки – 180 мм
- Макс. диаметр рулона пленки – 150 мм
- Производительность – 4-8 циклов/мин
- Напряжение – 220 В
- Мощность – 0,7 кВт
- Габаритные размеры – 256×525×250 мм
- Вес (брутто) – 18 кг



### INDOKOR ISC-2

- Максимальная высота контейнера – 100 мм
- Максимальная ширина пленки – 200 мм
- Макс. диаметр рулона пленки – 150 мм
- Производительность – 4-8 циклов/мин
- Напряжение – 220 В
- Мощность – 0,7 кВт
- Габаритные размеры – 296×545×250 мм
- Вес (брутто) – 20 кг

Матрицы\*



187×137  
210×148  
227×178  
182×81  
142×92

\*Внимание! Один и тот же типоразмер контейнера у разных производителей может отличаться. Для приобретения контейнеров и пленки, на 100% совместимых с предлагаемым оборудованием, пожалуйста обратитесь за консультацией к менеджеру.

## Полуавтоматические запайщики лотков с увеличенным ресурсом



### INDOKOR IX-1

- Максимальная высота контейнера – 70 мм
- Максимальная ширина пленки – 390 мм
- Макс. диаметр рулона пленки – 250 мм
- Производительность – 5-6 циклов/мин
- Напряжение – 220 В
- Мощность – 1,5 кВт
- Габаритные размеры – 590×910×750 мм
- Вес (брутто) – 75 кг

Матрицы



187×137  
210×148

### INDOKOR IX-1V

- Производительность насоса – 20 м³/ч
- Мощность – 2,8 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габариты – 810×850×850 мм
- Макс. размер матрицы – 330×220 мм
- Вес – 171 кг
- 1 матрица – в комплекте (любой размер)



### INDOKOR IX-2G

- Мощность – 1,8 кВт
- Напряжение – 220 В
- Габариты – 690×875×750 мм
- Макс. размер матрицы – 380×230 мм
- Вес – 171 кг
- 1 матрица – в комплекте (любой размер)

## Полуавтоматические запайщики лотков

### INDOKOR IMT-320G

- Мощность – 1,5 кВт
- Напряжение – 380 В
- Габариты – 1020×920×1400 мм
- Макс. размер матрицы – 390×260 мм
- Вес – 115 кг
- 1 матрица – в комплекте (любой размер)



### INDOKOR IMT-320V

- Производительность насоса – 40 м³/ч
- Мощность – 2,4 кВт
- Напряжение – 380 В
- Габариты – 1020×920×1400 мм
- Макс. размер матрицы – 390×260 мм
- Вес – 125 кг
- 1 матрица – в комплекте (любой размер)



## Наплитная посуда

Посуда INDOKOR изготовлена из нержавеющей стали и предназначена для использования на предприятиях общественного питания. Представлена в двух сериях – INDOKOR и INDOKOR PROFESSIONAL, предназначенной для интенсивной эксплуатации. Толщина стенок кастрюль и котлов 0,8-2 мм. Сэндвич-дно обеспечивает равномерный нагрев, термально безопасные ручки. Котлы легко штабелируются, идут в комплекте с крышками. Имеют самый удобный литраж. Высокая гигиеничность и теплоемкость. Посуда подходит для всех видов плит, включая индукционные.

### INDOKOR



**Сковорода WOK**  
нержавеющая сталь  
WGSD36BB ø36 см  
WGSD40BB ø40 см



**Сковорода WOK с крышкой**  
ручка с силиконовой вставкой +  
дополнительная ручка /  
крышка - нержавеющая сталь  
WIND36AL ø36 см



**Сковорода WOK с крышкой**  
ручка / крышка - нержавеющая сталь  
(рекомендуется к индукционным  
плитам IN 5000)  
WIND36BL ø36 см

## INDOKOR



### Кастрюля с крышкой нержавеющая сталь

B5198	Ø15,5×5 см	0,85 л
B5195	Ø17×10 см	1,9 л
4576	Ø16×9,5 см	2 л
B5199	Ø16×13,5 см	2,5 л
D6724	Ø22×7,5 см	2,8 л
B5196	Ø20,5×12,5 см	3,9 л
D6718	Ø22×13,5 см	5,1 л
4548	Ø20×20 см	6 л
D6721	Ø30×10 см	7 л
D6723	Ø25×18 см	8,8 л
4552	Ø32×20 см	14 л
4553	Ø32×22 см	17 л



### Котел с крышкой нержавеющая сталь

4549	Ø25×25 см	12 л
4550	Ø28×28 см	17 л
4551	Ø30×30 см	21 л
4554	Ø36×24 см	24 л
C7975	Ø32×32 см	25 л
4555	Ø40×26 см	32 л
C7974	Ø36×36 см	36 л
C2649	Ø40×40 см	50 л



### Сковорода

нержавеющая сталь

4557	Ø20×4 см
4558	Ø22×4 см
4560	Ø24×4,5 см
4561	Ø26×4,7 см
4563	Ø28×4,8 см
4564	Ø30×4,9 см
4565	Ø32×5 см



### Сковорода

нержавеющая сталь с антипригарным покрытием

3626	Ø20×4 см
3628	Ø22×4,1 см
3629	Ø24×4,5 см
3631	Ø26×4,7 см
3634	Ø30×4,9 см
3635	Ø32×5 см
3637	Ø36×5,3 см



### Сковорода

алюминий с антипригарным покрытием

С3047	Ø22×4,5 см
С3048	Ø24×4,5 см
С3049	Ø26×4,5 см
С3050	Ø28×4,5 см
С3062	Ø30×5,5 см
С3063	Ø32×5,5 см
С3064	Ø34×5,5 см
С3065	Ø36×5,5 см



### Сковорода WOK

сталь	
подходит для плит IN5000	
82978	Ø36
A0240	Ø40×12,2 см

## INDOKOR



### Сотейник с крышкой нержавеющая сталь

4566	Ø18×6,5 см	1,7 л
4567	Ø20×7 см	2,2 л
4578	Ø18×11 см	2,8 л
4569	Ø22×7,5 см	2,8 л
4570	Ø25×8 см	3,6 л
4579	Ø21×13 см	3,9 л
4572	Ø27,5×8,5 см	4,5 л
4581	Ø24×14 см	5 л
4573	Ø30×9,5 см	5,8 л
4575	Ø31,5×10 см	7 л

## INDOKOR Professional



### Кастрюля с крышкой нержавеющая сталь

35519	Ø16×12 см	2,4 л
35592	Ø20×10 см	3,3 л
35593	Ø20×14 см	4,4 л
35990	Ø20×20 см	6,3 л
35991	Ø22×22 см	8,4 л
35610	Ø24×16 см	7,2 л
35762	Ø24×20 см	9 л
36090	Ø24×24 см	10,9 л
35805	Ø28×18 см	11,1 л
36130	Ø26×26 см	13,8 л
35965	Ø28×25 см	15,4 л
36156	Ø28×28 см	17,2 л
35967	Ø32×26 см	20,9 л
36157	Ø30×30 см	21,1 л
35970	Ø34×26 см	23,6 л
36158	Ø32×32 см	25,7 л
35972	Ø36×30 см	30,5 л
36159	Ø34×34 см	30,9 л
36160	Ø36×36 см	36,6 л
35988	Ø42×29,5 см	37,7 л
35989	Ø45×28 см	44,5 л
36164	Ø40×40 см	50,2 л



### Сковорода

нержавеющая сталь с антипригарным покрытием

36329	Ø24×5 см	2,3 л
36330	Ø28×5 см	3,1 л
36420	Ø32×5 см	4 л
36437	Ø36×6 см	6,1 л



### Сковорода

нержавеющая сталь

36165	Ø24×5 см	2,3 л
36166	Ø28×5 см	3,1 л
36308	Ø32×5 см	4 л
36327	Ø36×6 см	6,1 л



### Сотейник с крышкой

ручка / крышка - нержавеющая сталь

36440	Ø14×7 см	1,2 л
36637	Ø16×7,5 см	1,5 л
36629	Ø16×12 см	2,4 л
36638	Ø20×10,5 см	3,3 л
36780	Ø20×14 см	4,4 л
87902	Ø22×15,5 см	5,9 л

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 (8312)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](http://www.indokor.nt-rt.ru) || [ira@nt-rt.ru](mailto:ira@nt-rt.ru)