

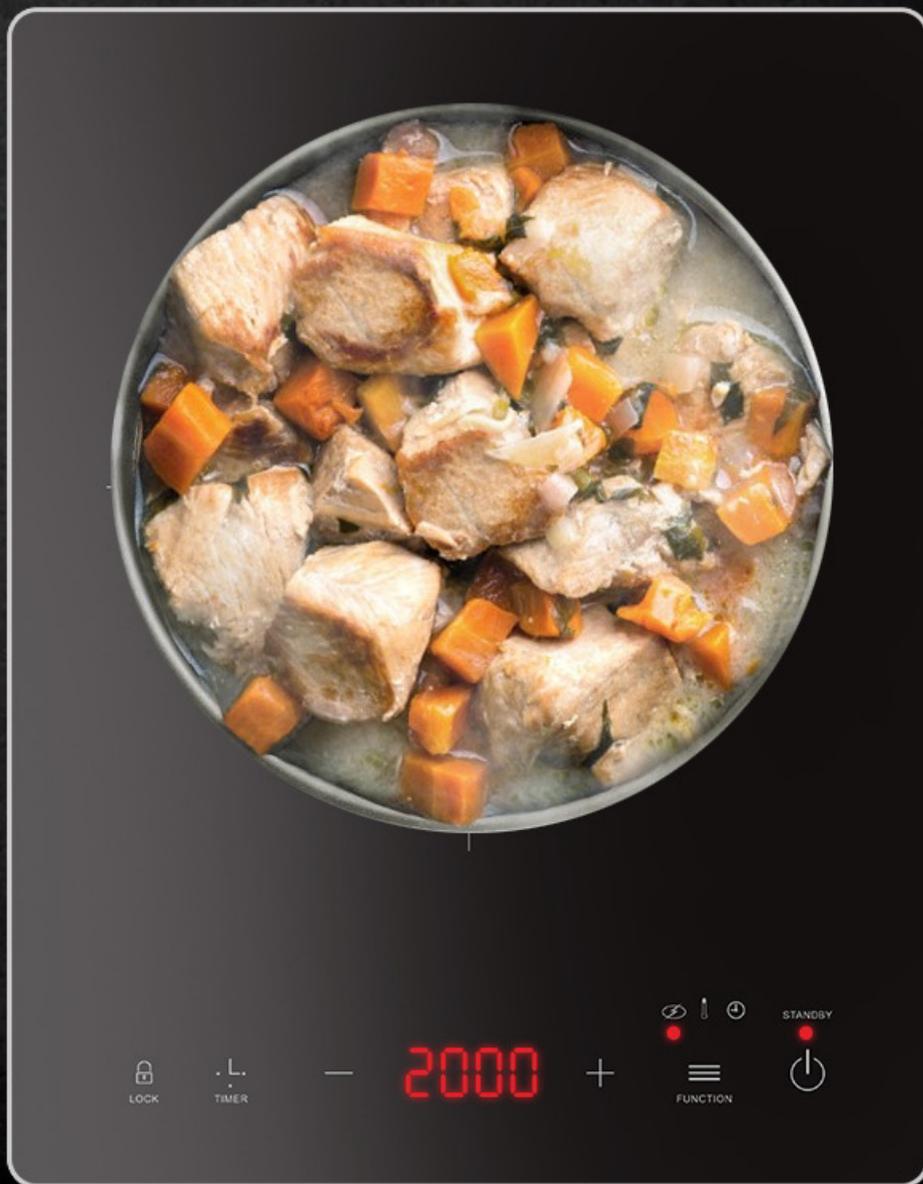


# Профессиональное оборудование INDOKOR



2025





Индукционные плиты .....	4
Индукционные фритюрницы .....	16
Индукционные плиты WOK .....	18
Индукционные плиты PRO .....	20
Тепловые станции .....	24
Рисоварки .....	26
Термос для риса .....	28
Измельчитель льда .....	29
Электрокипятильники .....	30
Куттер .....	32
Вакуумные упаковщики .....	33
Запайщики лотков .....	38
Наплитная посуда .....	42



## Индукционные плиты

Индукционные плиты 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 AISI 304, термостойкое стеклокерамическое покрытие 4 мм

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 БЕЛАЯ\* **NEW**



- Сенсорное управление
  - Стеклокерамическая поверхность со встроенным LED дисплеем
  - Мощность – 2 кВт
  - 10 уровней температуры (60-240 C) с шагом 20C
  - 8 уровней мощности (0,5-2,0 кВт)
  - Функция блокировки
  - Нагрузка на плиту 15 кг
  - Напряжение – 230 В
  - Корпус – нержавеющая сталь
  - Таймер – 0-180 мин
  - Безымпультный режим – от 1,2 кВт
  - Габаритные размеры – 37,4×29,4×5,6 см
  - Вес – 4 кг
- \*Предназначена для кратковременного использования

### INDOKOR IN2000\*



- Сенсорное управление
  - Стеклокерамическая поверхность со встроенным LED дисплеем
  - Мощность – 2 кВт
  - 10 уровней температуры (60-240 C) с шагом 20C
  - 8 уровней мощности (0,5-2,0 кВт)
  - Функция блокировки
  - Нагрузка на плиту 15 кг
  - Напряжение – 230 В
  - Корпус – нержавеющая сталь
  - Таймер – 0-180 мин
  - Безымпультный режим – от 1,2 кВт
  - Габаритные размеры – 37,4×29,4×5,6 см
  - Вес – 4 кг
- \*Предназначена для кратковременного использования

### INDOKOR IN2700



- Электронное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20 °C)
- Мощность – 2,7 кВт
- Безымпультный режим – от 1,5 кВт
- 10 уровней мощности (0,5→0,8→1→1,3→1,5→1,8→2→2,3→2,5→2,7 кВт)
- Напряжение – 230 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0-180 мин
- Габаритные размеры – 32×36,8×10,6 см
- Вес – 4 кг

### INDOKOR IN3000MEM ШАМПАНЬ **NEW**



- Сенсорное управление
- Стеклокерамическая поверхность со встроенным LED дисплеем
- Температурный режим – 60-240 °C
- Напряжение – 230 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Размеры – 31,6×41×5,3 см
- Функция «запоминания»
- Мощность – 3 кВт
- Вес – 2,4 кг
- Таймер – 0-240 мин

### INDOKOR IN3500



- Электронное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20 °C)
- Безымпультный режим – от 1,5 кВт
- 13 уровней мощности (0,5→0,8→1→1,3→1,5→1,8→2→2,3→2,5→2,7→2,9→3,1→3,5 кВт)
- Напряжение – 230 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0-180 мин
- Габаритные размеры – 34×44×12,3 см
- Вес – 7,8 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
- Мощность – 3,5 кВт
- 10 уровней мощности
- Безымпультный режим – от 1,2 кВт
- Напряжение – 230 В
- Корпус – сталь
- Габаритные размеры – 30×30×10 см
- Вес – 6 кг



### INDOKOR IN3500F

- Сенсорное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20 °C)
- Мощность – 3,5 кВт
- Уровни мощности – 0,1-3,5 кВт (шаг – 0,1 кВт)
- Безымпulseный режим – от 0,4 кВт
- Напряжение – 230 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0-180 мин
- Габаритные размеры – 34×44×11,7 см
- Вес – 7,5 кг



### INDOKOR IN3500 XL

- Сенсорное управление
- Поверхность со встроенным LED дисплеем
- Предназначена для посуды ø14-35 см
- 10 уровней температуры (35-240 °C)
- 17 уровней мощности (0,1→0,2→0,3→0,4→0,5→0,8→1→1,3→1,5→1,8→2→2,3→2,5→2,7→2,9→3,1→3,5 кВт)
- Безымпulseный режим – от 1,5 кВт
- Функция блокировки
- Напряжение – 230 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0-180 мин
- Габаритные размеры – 38,3×46×9 см
- Вес – 8,24 кг



### INDOKOR IN3500S

- Сенсорное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20 °C)
- 10 уровней мощности (0,5→0,8→1,2→1,5→1,8→2,1→2,5→2,8→3,1→3,5 кВт)
- Напряжение – 230 В
- Безымпulseный режим – от 1,5 кВт
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0-180 мин
- Габаритные размеры – 34×43,3×12,3 см
- Вес – 7,5 кг



### INDOKOR IN3500D

- 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 – 3,5 кВт (1,7+1,8 кВт), (0,5-1,8 кВт с шагом 0,2 кВт)
- Безымпulseный режим – от 1 кВт
- Напряжение – 230 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0-180 мин
- Габаритные размеры – 29,9×58,1×64 см
- Вес – 5,5 кг



### INDOKOR IN3500M

- Механическое управление
- Индикатор уровня мощности на поверхности плиты
- Мощность – 3,5 кВт
- Безымпulseный режим – от 100 °C
- 10 уровней температуры (60-240 °C)
- Напряжение – 230 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 34×44×11,7 см
- Вес – 7,6 кг



### ПОВЕРХНОСТЬ ТЕПЛОВАЯ INDOKOR WT230 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ\* **NEW**

- Сенсорное управление
  - Стеклокерамическая поверхность
  - Температурный режим – 65-105 °C
  - Алюминиевая рама
  - Металлическое дно
  - Напряжение – 230 В
  - Мощность – 0,23 кВт
  - Корпус – нержавеющая сталь
  - Размеры – 38×55×2,5 см
- \*Не индукция

## Индукционные плиты мощностью 5-8 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
- Мощность – 5 кВт
- 5 уровней мощности (1,8→2,3→3,5→4→5 кВт)
- Напряжение – 230 В
- Температурный режим – 60-240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 40×51×20 см
- Вес – 8,2 кг



### INDOKOR IN5000S

- Сенсорное управление
- LED дисплей уровня мощности
- Напряжение – 230 В
- Мощность – 5 кВт
- 10 уровней мощности (0,5 – 5 кВт с шагом 0,5 кВт)
- Безымпulseльный режим – от 0,5 кВт
- Температурный режим – 60-240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 40×51,5×16,8 см
- Вес – 7,95 кг



### ПЛИТА-ТАБУРЕТ ИНДУКЦИОННАЯ INDOKOR IN5000T-PRO **NEW**

- Кнопочное управление
- Воздушный фильтр
- 11 уровней мощности (0,5 кВт – 5 кВт)
- Безымпulseльный режим – от 1 кВт
- Напряжение – 380 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Световой индикатор
- Материал дна – цинковая пластина
- Размер конфорки – 34×34 см
- Размеры – 40×40×36,5 см



### INDOKOR IN7000D

- Электронно-механическое управление
- Раздельная регулировка конфорок
- LED дисплей уровня мощности
- Оборудование не оснащено штекером питания
- Мощность – 7 кВт (3,5+3,5 кВт), (от 0,5 до 3,5 кВт с шагом 0,1 Вт)
- Безымпulseльный режим – от 1,5 кВт
- Напряжение – 230 В
- Температурный режим – 60-240 °С
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 39×72×12,3 см
- Вес – 14 кг



### ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 900 СЕРИИ INDOKOR IN3500-4L НАСТОЛЬНАЯ

- 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 – 78×91×22 см
- Вес – 33 кг



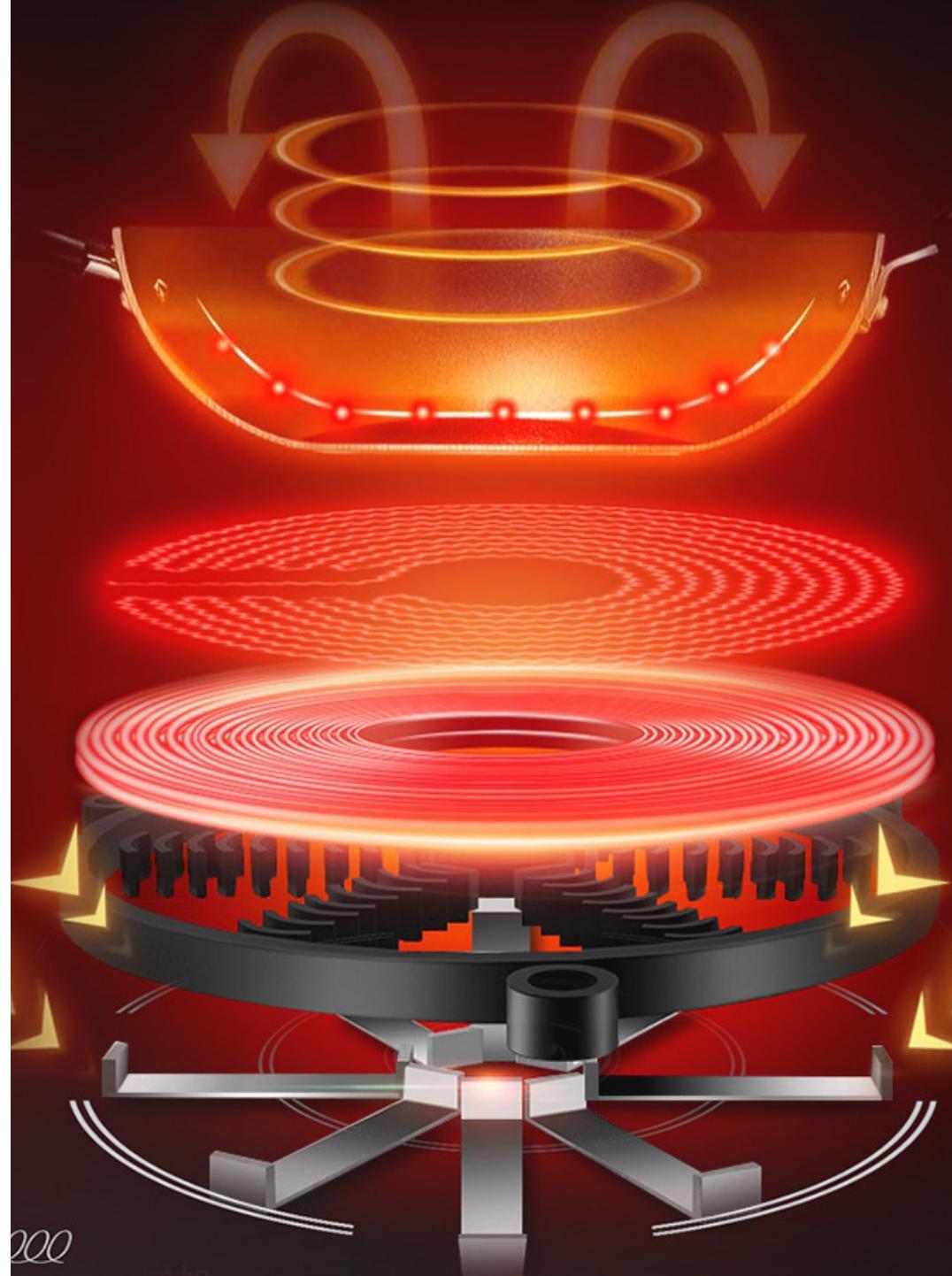
### INDOKOR IN8000

- Электронно-механическое управление
- Мощность – 8 кВт
- 5 уровней мощности (2→3→4,5→6,7→8 кВт)
- Напряжение – 380 В
- Температурный режим – 60-240 °C
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 47×59×39 см
- Вес – 20 кг



### ПЛИТА-ТАБУРЕТ ИНДУКЦИОННАЯ INDOKOR IN8000T-PRO **NEW**

- Кнопочное управление
- Воздушный фильтр
- 11 уровней мощности (0,5 кВт – 5 кВт)
- Безыгпульсный режим – от 1 кВт
- Напряжение – 380 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Световой индикатор
- Материал дна – цинковая пластина
- Размер конфорки – 40×40 см
- Размеры – 50×50×36,5 см



# Индукционные плиты TFT

NEW

TFT плиты – революционная технология для вашей кухни. Это современные индукционные плиты, разработанные для профессиональных шеф-поваров и требовательных домашних кулинаров. Благодаря инновационной системе TFT-управления, приготовление пищи становится не только эффективным, но и интуитивно понятным процессом. Индукционная технология обеспечивает передачу до 90% энергии непосредственно посуде, что значительно экономит электроэнергию по сравнению с традиционными плитами. Отсутствие открытого огня и минимальный нагрев окружающей среды делают приготовление пищи более безопасным и комфортным.

## Преимущества TFT-управления

Встроенная TFT-система управления представляет собой интеллектуальное программное обеспечение с удобным интерфейсом, которое позволяет:

- Блокировать экран от случайного нажатия или для очистки сенсорной панели
- Устанавливать желаемую температуру/мощность с точностью до градуса/вата
- Русифицированное меню
- Программировать таймер для автоматического отключения
- Выбирать язык интерфейса для удобства использования
- Мгновенно получать информацию о возможных ошибках и способах их устранения



## INDOKOR IN5000TFT

- Сенсорное управление
- Температурный режим – 60-240 °C
- 1 фильтр
- 4 вентилятора
- Мощность – 5 кВт
- 9 уровней мощности
- Напряжение – 380 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Металлические ножки
- Таймер – 0-599 мин
- Размеры – 40×60×15,5 см



## INDOKOR IN5000TFTM С МУЛЬТИ-ЗОНОЙ

- Сенсорное управление
- Температурный режим – 60-240 °C
- 1 фильтр
- 4 вентилятора
- Мощность – 5 кВт
- 9 уровней мощности
- Напряжение – 380 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Металлические ножки
- Таймер – 0-180 м
- Размеры – 40×60×15,5 см



## ПОВЕРХНОСТЬ ЖАРОЧНАЯ INDOKOR ИНДУКЦИОННАЯ IN5000TFTG

- Сенсорное управление
- Температурный режим – 80-300 °C
- 1 фильтр
- 4 вентилятора
- Мощность – 5 кВт
- Отделение для отходов
- Пластина из углеродистой стали 10 мм
- Напряжение – 380 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Металлические ножки
- Таймер – 0-599 мин
- Размеры – 40×60×23,3 см



## ПЛИТА ВОК ИНДУКЦИОННАЯ INDOKOR IN5000TFTW WOK

- Сенсорное управление
- Температурный режим – 60-240 °C
- 1 фильтр
- 4 вентилятора
- Мощность – 5 кВт
- 9 уровней мощности
- Напряжение – 380 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Металлические ножки
- Таймер – 0-599 мин
- Размеры – 40×60×15,5 см



## Индукционные фритюрницы

Индукционные фритюрницы INDOKOR предназначены для быстрого приготовления разнообразных продуктов в масле на предприятиях общественного питания и торговли. За счет индукционного нагревательного элемента, нагрев масла до необходимой температуры происходит значительно быстрее и более экономично, чем на обычных фритюрницах. КПД индукционного нагрева может достигать 90%, тогда как у традиционных электрических фритюрниц он не превышает 70%.



### 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
- Сенсорное управление
- LED дисплей, высвечивающий попеременно заданную и фактическую температуру жира
- Емкость ванны – 8 л
- Корпус – нержавеющая сталь
- Таймер – 0-120 мин
- Напряжение – 230 В
- Габаритные размеры – 28,8×47,8×41 см
- Вес – 12,9 кг



### INDOKOR INF8-L С ПОДЪЕМНЫМ МЕХАНИЗМОМ **NEW**

- Электронная защита от перегрева
- 10 уровней температуры 60-190 °С
- Четкий контроль температуры фритюра
- Кран для слива масла
- Функция напоминания о необходимости залить масло
- Сенсорное управление
- Таймер, светодиодный дисплей (0-99 мин)
- Функция автоподъема (настройка функции памяти 1-5)
- Емкость – 8 л
- Корпус – нержавеющая сталь
- Напряжение – 230 В
- Размеры – 29×59×41,5 см
- Вес – 16,3 кг

## Индукционные плиты WOK

- Керамическая поверхность WOK
- 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
- Мощность – 3,5 кВт
- 13 уровней мощности (0,5→0,8→1→1,3→1,5→1,8→2→2,3→2,5→2,7→2,9→3,1→3,5 кВт)
- Безымпульсный режим – от 1,5 кВт
- 10 уровней температуры (60-240 °C) шаг 20 °C
- Напряжение – 230 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 IN3500S WOK

- Сенсорное управление
- Мощность – 3,5 кВт
- 10 уровней мощности (0,5→0,1→1,5→2→2,5→3→3,5→4→4,5→5 кВт)
- Безымпульсный режим – от 1,5 кВт
- 10 уровней температуры (60-240 °C) шаг 20 °C
- Напряжение – 230 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
- Мощность – 5 кВт
- 5 уровней мощности (1,8→2,3→3,5→4→5 кВт)
- Напряжение – 230 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 IN5000S WOK

- Сенсорное управление
- Мощность – 5 кВт
- Безымпульсный режим – от 0,5 кВт
- 10 уровней мощности (5→1→1,5→2→2,5→3→3,5→4→4,5→5 кВт)
- Напряжение – 230 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 WOKa для восточной кухни)
- Электронно-механическое управление
- Мощность – 8 кВт
- 5 уровней мощности (2→3→4,5→6,7→8 кВт)

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

- Напряжение – 380 В
- Температурный режим – 60-240 °C
- Корпус – нержавеющая сталь
- Размеры WOK – ø40×10 см
- Габаритные размеры – 47×59×39 см
- Вес – 20 кг





**ПРОСТОЕ УПРАВЛЕНИЕ.  
МАСТЕРСТВО В КАЖДОМ МИЛЛИМЕТРЕ.  
ДИЗАЙН, ОЧАРОВЫВАЮЩИЙ С ПЕРВОГО ВЗГЛЯДА.**

## Индукционные плиты PRO

Индукционные плиты серии PRO – усовершенствованные модели классических индукционных плит INDOKOR. Оборудование этой серии обладает уже знакомыми вам преимуществами: корпусом из нержавеющей стали AISI 304, термостойким стеклокерамическим покрытием 4 мм, удобным жиросъемным фильтром и системой вентилирования, помноженными на увеличенное количество рабочих поверхностей.

## Индукционные плиты PRO 700 серия



### INDOKOR IN3500-2PRO НАПОЛЬНАЯ

- Электронно-механическое управление
- 2 конфорки с автономным управлением
- 2 вентилятора
- Мощность – 7 кВт
- 10 уровней мощности
- Безимпульсный режим – от 1,2 кВт
- Температурный режим – 60-240 °C (шаг 20 °C)
- Напряжение – 230 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Размеры – 43,2×74×91,1 см



### INDOKOR IN3500-4PRO НАПОЛЬНАЯ

- Электронно-механическое управление
- 4 конфорки с автономным управлением
- 4 вентилятора
- Мощность – 14 кВт
- 10 уровней мощности
- Безимпульсный режим – от 1,2 кВт
- Температурный режим – 60-240 °C (шаг 20 °C)
- Напряжение – 380 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Размеры – 79,2×74×91,1 см



### INDOKOR IN3500-6PRO НАПОЛЬНАЯ

- Электронно-механическое управление
- 6 конфорок с автономным управлением
- 6 вентиляторов
- Мощность – 21 кВт
- 10 уровней мощности
- Безымпulseльный режим – от 1,2 кВт
- Температурный режим – 60-240 °С (шаг 20 °С)
- Напряжение – 380 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Размеры – 115,3×74×91,1 см



### INDOKOR IN3500/5000-4PRO НАПОЛЬНАЯ ЗАКРЫТАЯ **NEW**

- Механическое управление
- 11 уровней мощности
- Безымпulseльный режим – от 1 кВт
- 4 конфорки с автономным управлением
- 4 вентилятора
- Мощность – 17 кВт
- Напряжение – 380 В
- Корпус – нержавеющая сталь AISI 304
- Размеры – 80×70×98 см



настольная



напольная

### INDOKOR IN3500-4PRO четырёхконфорочная

- Электронно-механическое управление
- 10 уровней температуры
- 4 конфорки с автономным управлением
- 4 вентилятора
- Мощность – 14 кВт
- 10 уровней мощности
- Безымпulseльный режим – от 1,2 кВт
- Температурный режим – 60-240 °С (шаг 20 °С)
- Напряжение – 230/380 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 79,2×86×33,5 см
- Размеры с подставкой – 79,2×86×91,1 см



настольная



напольная

### INDOKOR IN3500-6PRO шестиконфорочная

- Электронно-механическое управление
- 10 уровней температуры
- 4 конфорки с автономным управлением
- 6 вентиляторов
- Мощность – 21 кВт
- 10 уровней мощности
- Безымпulseльный режим – от 1,2 кВт
- Температурный режим – 60-240 °С (шаг 20 °С)
- Напряжение – 230/380 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 115,3×86×33,5 см
- Размеры с подставкой – 115,3×86×91,1 см

## Индукционные плиты PRO 900 серия



настольная

напольная

### INDOKOR IN3500-2PRO двухконфорочная

- Электронно-механическое управление
- 10 уровней температуры
- 2 конфорки с автономным управлением
- 2 вентилятора
- Мощность – 7 кВт
- 10 уровней мощности
- Безымпulseльный режим – от 1,2 кВт
- Температурный режим – 60-240 °С (шаг 20 °С)
- Напряжение – 230 В
- Корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры – 43,2×86×33,5 см
- Размеры с подставкой – 43,2×86×91,1 см



## Тепловые станции

**NEW**

Кулинарная станция представляет собой комбинированное устройство, в котором вы можете разместить несколько различных плит. Преимущество станции в том, что, в случае необходимости, ее можно передвигать, это отличный вариант для выездных мероприятий. IN-3 оснащена 3-уровневой вытяжкой и светодиодной системой освещения. Это революционное решение для современной кухни, которое поможет вам готовить разнообразные блюда быстро и качественно.



### СТАНЦИЯ КУЛИНАРНАЯ INDOKOR IN-3 НАПОЛЬНАЯ (БЕЗ НАПОЛНЕНИЯ)\*

- Рабочая станция с системой фильтрации вытяжного воздуха
- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Размеры – 161,3×79×137,6 см
- 4 колесика
- Светодиодная подсветка
- Максимальная выходная мощность – 21,5 кВт
- 3 выходных однофазных розетки 16А с защитой IP65
- 3 выходных трехфазных розетки 16А с защитой IP67
- Вмещает 4 гастроремкости GN 1/9 по бокам

\*Индукционные плиты докупаются отдельно, смотрите стр. 14-15 – TFT плиты



### СТАНЦИЯ INDOKOR ИНДУКЦИОННАЯ IN1700/1800 НАСТОЛЬНАЯ

- Сенсорное управление
- Встроенная индукционная плита 3,5 кВт (1,7 кВт+1,8 кВт)
- Термостойкое стеклокерамическое покрытие 4 мм
- Выемки для гастроремкостей с двух сторон
- Размеры – 107×55,1×11,7 см
- Температурный режим – от 60 до 240°C



## Рисоварки

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



### 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 AISI 430
- Система управления – электромеханическая
- Мощность – 1,9 кВт
- Напряжение – 230 В
- Габаритные размеры – 47,5×40,5×35 см
- Вес – 8,1 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 AISI 430
- Система управления – электромеханическая
- Мощность – 2,65 кВт
- Напряжение – 230 В
- Габаритные размеры – 55×44×36 см
- Вес – 12,4 кг



### INDOKOR IR-1985PRO

- Объем сырого риса 5 кг, 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 AISI 430
- Мощность – 2,2 кВт
- Напряжение – 230 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 AISI 430
- Система управления – электромеханическая
- Мощность – 3 кВт
- Напряжение – 230 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
- Мощность – 0,84 кВт
- Напряжение – 230 В
- Габариты – 46,1×38,6×39,7 см



## Измельчитель льда

Измельчитель льда INDOKOR IC-3L идеально подходит для приготовления ледяной крошки методом измельчения крупных кусков льда. Данный аппарат как никогда актуален в летний сезон для приготовления прохладительных напитков и десертов. Измельчитель льда INDOKOR IC-3L долговечен и надежен, выполнен из высококачественной нержавеющей стали. Он будет незаменим в любом баре, кафе или ресторане для создания вкусных и освежающих кулинарных шедевров.

### INDOKOR IC-3L

- Мощность – 0,2 кВт
- Напряжение – 230 В
- Скорость – 1000 об/мин
- Корпус – сверхпрочный алюминиевый сплав
- Чаша для льда – нержавеющая сталь AISI 304
- Габаритные размеры – 32,8×19,7×53,3 см
- Вес – 5,4 кг



## Особенности кипятильников Indokor:

- Двойные стенки из нержавеющей стали AISI 304, обеспечивающие низкие теплотери.
- 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 рассчитан на 30 000 часов работы, при необходимости его легко заменить.



LED дисплей



Терморегулятор



Индикатор с подсветкой



## Электрокипятильники

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



### INDOKOR IWB-10

- Объем – 9,5 л
- Мощность – 1,5 кВт
- Напряжение – 230 В
- Габаритные размеры – 28×32×45,3 см
- Вес – 3 кг



### INDOKOR IWB-16

- Объем – 11,4 л
- Мощность – 1,5 кВт
- Напряжение – 230 В
- Габаритные размеры – 31×35×45,3 см
- Вес – 3,3 кг



### INDOKOR IWB-20

- Объем – 15 л
- Мощность – 1,5 кВт
- Напряжение – 230 В
- Габаритные размеры – 31×35×51 см
- Вес – 3,6 кг



## 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 – 230 В
- Объем – 5 л
- Корпус – нерж. сталь AISI 304, ABS пластик
- Габаритные размеры – 34×27,5×52,4 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.

- 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.

# Камерные вакуумные упаковщики

## INDOKOR IVP настольный



INDOKOR IVP-260/PD

### Комплектация:

- Набор для маркировки шва
- Струна запайки
- Масло для насоса
- Тефлоновая лента
- Уплотнитель крышки
- Емкость для измерения масла
- Набор инструментов

### Опции:

- Газонаполнение. При использовании режима «вакуум-газ» необходимо подключение к баллону с технологическим газом. Газовая смесь подбирается исходя из упаковываемого продукта
- Полипропиленовые вставки. Применимы в случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. Используются для увеличения скорости откачки воздуха из камеры

## INDOKOR IVP напольный



INDOKOR IVP-400CD



INDOKOR IVP-500/2S  
двухкамерный

### Комплектация:

- Набор для маркировки шва
- Струна запайки
- Масло для насоса
- Тефлоновая лента
- Уплотнитель крышки
- Емкость для измерения масла
- Набор инструментов

### Опции:

- Газонаполнение. При использовании режима «вакуум-газ» необходимо подключение к баллону с технологическим газом. Газовая смесь подбирается исходя из упаковываемого продукта
- Полипропиленовые вставки. Применимы в случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. 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
Габариты камеры, мм			
Производительность насоса	10 м³/ч	10 м³/ч	10 м³/ч
Продолжительность цикла	30-50 с	35-60 с	30-50 с
Запаечная планка	260 мм	300 мм	430 (2 шт) мм
Мощность	0,37 кВт	0,37 кВт	0,37 кВт
Напряжение	230 В	230 В	230 В
Габариты, мм	330×480×320	370×480×435	425×560×340
Вес	36 кг	38 кг	44 кг

НАСТОЛЬНЫЕ	IVP-350/MS IVP-350/MS GAS	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	20 м³/ч
Продолжительность цикла	20-45 с	30-50 с	30-50 с	30-50 с
Запаечная планка	350 мм	420 (2 шт) мм	440 мм	500 мм
Мощность	0,9 кВт	0,9 кВт	0,9 кВт	0,9 кВт
Напряжение	230 В	230 В	230 В	230 В
Габариты, мм	425×560×460	475×555×450	520×560×460	590×680×520
Вес	59 кг	68 кг	68 кг	87 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	230 В	230 В	230 В	230 В
Габариты, мм	475×555×900	490×725×970	790×630×960	1256×720×980
Вес	88 кг	86 кг	119 кг	200 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.



\*полипропиленовая вставка

## Бескамерные вакуумные упаковщики

Бескамерный вакуумный упаковщик INDOKOR DZ-406 предназначен для использования на предприятиях общественного питания и торговли, для упаковки продуктов в специальные вакуумные пакеты — для долгосрочного хранения продуктов, их надежной транспортировки, приготовления пищи и маринования. Кроме того, вакуумный упаковщик можно использовать для хранения и упорядочения предметов домашнего обихода, таких как сувениры, небольшие игрушки или любые мелкие детали. Уникальная наклонная конструкция и широкий вакуумный лоток позволяют легко загружать пакеты и каждый раз обеспечивать надежное запечатывание. В конструкции были использованы только высококачественные, полностью протестированные и сертифицированные компоненты для обеспечения наилучшей производительности.

### INDOKOR IVP-686 **NEW**

- Корпус и камера из нержавеющей стали
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки
- Двойной сварочный шов по 3,5 мм
- Масляный насос
- Функция восстановления заводских настроек
- кнопка аварийной остановки
- Отображение вакуумного давления в камере через датчик

#### Технические характеристики:

- Производительность насоса – 20 м<sup>3</sup>/час
- Запаянная планка – 3,5 мм
- Макс. размер пакета – 686×318 мм
- Мощность – 2,3 кВт
- Напряжение – 230 В
- Размеры – 941×581×472 мм
- Вес 95 кг



### INDOKOR IVP-686, ГАЗ **NEW**

- Функция газонаполнения
- Корпус и камера из нержавеющей стали
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки
- Двойной сварочный шов по 3,5 мм
- Масляный насос
- Функция восстановления заводских настроек
- Кнопка аварийной остановки
- Отображение вакуумного давления в камере через датчик

#### Технические характеристики:

- Производительность насоса – 20 м<sup>3</sup>/час
- Запаянная планка – 3,5 мм
- Макс. размер пакета – 686×318 мм
- Мощность – 2,3 кВт
- Напряжение – 230 В
- Размеры – 941×581×472 мм
- Вес 95 кг



### INDOKOR DZ-406 **NEW**

- Корпус выполнен полностью из нержавеющей стали
- Кнопочное управление
- Режим пульса
- Режим маринования
- Кнопка быстрого запуска
- Цифровой дисплей
- Насос производительностью 16 л/мин
- Кнопка регулировки времени запечатывания

#### Технические характеристики:

- Производительность насоса – 16 л/мин
- Сварной шов – 5 мм
- Длина запаянной планки – 406 мм
- Мощность – 0,55 кВт
- Напряжение – 230 В
- Размеры – 490×262×142 мм





## Ручные запайщики лотков со сменной матрицей



### 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)**
- \*Аппарат поставляется без матрицы в комплекте

#### Технические характеристики:

- Мощность – 0,7 кВт
- Напряжение – 230 В
- Габаритные размеры – 545×296×250 мм
- Цикл – 2-5 с

Матрицы\*



136 мм, круг  
142×92  
182×81×86  
187×137  
210×148

## Ручные запайщики лотков с контурной обрезкой пленки



**INDOKOR ISC-1, 142×92**  
**INDOKOR ISC-1, 187×137**  
**INDOKOR ISC-1, 210×148**  
**INDOKOR ISC-1, 182×81 бутербродный**  
**INDOKOR ISC-2, 227×178**

- Максимальная высота контейнера – 100 мм
- Максимальная ширина пленки – 180 мм
- Макс. диаметр рулона пленки – 150 мм
- **Обрезка пленки по контуру лотка**
- Производительность – 4-8 циклов/мин
- Напряжение – 230 В
- Мощность – 0,7 кВт
- Габаритные размеры – 256×525×250 мм
- Вес (брутто) – 18 кг

## 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.

**Ручные запайщики INDOKOR IS** представляют собой бюджетное решение для малых предприятий. Конструкция и материалы отвечают санитарным нормам, предъявляемым к оборудованию для пищевых

предприятий. Возможна упаковка различных размеров лотков, для этого всего лишь нужно поставить соответствующую матрицу. Данные запайщики имеют функцию обрезки пленки НЕ по контуру лотка.

**В упаковочных аппаратах серии IX** 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.

## Полуавтоматические запайщики лотков с увеличенным ресурсом



### INDOKOR IX-1

- Максимальная высота контейнера – 60 мм
- Максимальная ширина пленки – 390 мм
- Макс. диаметр рулона пленки – 220 мм
- Производительность – 5-6 циклов/мин
- Напряжение – 230 В
- Мощность – 1,5 кВт
- Габаритные размеры – 590×910×750 мм
- Вес – 75 кг

Матрицы\*



187×137  
210×148



### INDOKOR IX-2G

- Функция газонаполнения (CO2 или N2)
- Мощность – 1,8 кВт
- Напряжение – 230 В
- Габариты – 690×875×750 мм
- Макс. размер матрицы – 380×230 мм
- Вес – 171 кг
- 1 матрица в комплекте



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



## 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 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  
непригодна для индукции

C3047	Ø22×4,5 см	
C3048	Ø24×4,5 см	
C3049	Ø26×4,5 см	
C3050	Ø28×4,5 см	
C3062	Ø30×5,5 см	
C3063	Ø32×5,5 см	
C3064	Ø34×5,5 см	
C3065	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



Технологическое оборудование  
[www.rp.ru/equipment/indokor](http://www.rp.ru/equipment/indokor)



Упаковочное оборудование  
[www.rp.ru/equipment/indokor\\_pack](http://www.rp.ru/equipment/indokor_pack)



Наплитная посуда из нержавеющей стали  
[www.rp.ru/equipment/indokor\\_posuda](http://www.rp.ru/equipment/indokor_posuda)



Профессиональное оборудование Indokor  
[www.indokor.ru](http://www.indokor.ru)

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики, внешний вид и комплектацию товара без предварительного уведомления.

