

Коммерческое предложение от 19.06.2026

Станция INDOKOR IN1700/1800 (настольная)

Цена с НДС: 60 838 руб.

Артикул: **358223**

Есть в наличии



| | |
|------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Ю.Корея |
| Тип установки | настольная |
| Тип подключения | электричество |
| Конфорка | индукционная |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 3.5 |
| Ширина, мм | 1070 |
| Глубина, мм | 551 |
| Высота, мм | 117 |
| Вес (без упаковки), кг | 194 |
| Вес (с упаковкой), кг | 230 |

Кулинарная станция [INDOKOR IN1700/1800](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для разогрева и приготовления различных видов блюд. Устройство сочетает в себе мощную плиту и тщательно разработанную рабочую поверхность в одном компактном решении, что способствует оптимизации рабочего пространства и увеличению производительности. Индукционная поверхность, не имеющая деления на конфорки, позволяет размещать кастрюли и сковороды любого размера в любом месте плиты. Эта станция обеспечивает высокий уровень безопасности, так как нагревается только дно посуды, а не сама рабочая поверхность.

Технические характеристики:

- Таймер: 180 мин
- Диаметр посуды: от 100 до 220 мм
- Температура: от 60 до 240 °C
- Мощность:
 - Левая конфорка: от 0,5 кВт до 2 кВт
 - Правая конфорка: 0,5 кВт до 1,5 кВт
- Свободное позиционирование посуды благодаря автоматическому определению расположения и размера посуды
- Эргономично расположенные гашетки по бокам станции для удобного хранения ингредиентов и приправ
- Специальная площадка в передней части для безопасной и удобной установки посуды
- Высокая энергоэффективность (до 90% энергии передается непосредственно посуде)
- Мгновенный нагрев без предварительного разогрева поверхности

- Гастроёмкости 4 GN 1/9

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.