



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





Индукционные плиты	2
Индукционные фритюрницы	7
Индукционные плиты WOK	8
Наплитная посуда	10
Рисоварки	12
Электрокипятильники	14
Вакуумные упаковщики	16
Запайщики лотков	18

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.



Жироудающий фильтр

Удобный жироудающий фильтр позволяет отделять от поступающего внутрь аппарата воздуха жир и влагу. Фильтр имеет специальную тунNELную 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:

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



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)

	IN2000	IN3500 built-in
Мощность	2 кВт	3,5 кВт
Напряжение	220 В	220 В
Температурный режим	60–240°C	60–240°C
Корпус	нержавеющая сталь	сталь
Таймер	0–180 мин	–
Габаритные размеры	29,4×37,4×5,6 см	30×30×10 см
Вес	3 кг	6 кг

Индукционные плиты мощностью 3,5 кВт



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)



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)



INDOKOR IN3500 M

- Механическое управление
- Индикатор уровня мощности на поверхности плиты
- 5 уровней мощности
(600→1500→2300→3000→3500 Вт)



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 °C с шагом 20°C)
- Функция блокировки

	IN3500	IN3500 S	IN3500 M	IN3500 XL
Мощность	3,5 кВт	3,5 кВт	3,5 кВт	3,5 кВт
Напряжение	220 В	220 В	220 В	220 В
Температурный режим	60–240 °C	60–240 °C	60–240 °C	60–240 °C
Корпус	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Таймер	0–180 мин	0–180 мин	–	0–180 мин
Габаритные размеры	34×44×11,7 см	34×44×11,7 см	34×44×11,7 см	38,3×46×9 см
Вес	6,8 кг	6,8 кг	7,2 кг	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



INDOKOR IN7000 D

- Электронно-механическое управление
- Раздельная регулировка конфорок
- LED дисплей уровня мощности
- Оборудование не оснащено штекером питания

	IN3500 D	IN7000 D
Мощность	1,7+1,8 кВт	3,5 + 3,5 кВт
Напряжение	220 В	220 В
Температурный режим	60–240°C	60–240°C
Корпус	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Таймер	0-180 мин	—
Габаритные размеры	37×60,8×5,6 см	39×72×12,3 см
Вес	5 кг	15,9 кг

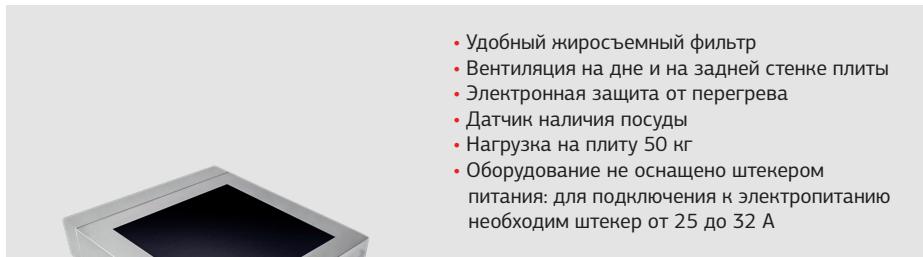


INDOKOR IN3500-4L

- 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

	IN3500-4L
Мощность	14 кВт
Напряжение	380 В
Температурный режим	60–240°C
Корпус	нержавеющая сталь
Таймер	—
Габаритные размеры	91×78×22 см
Вес	48 кг

Индукционные плиты мощностью 5 и 8 кВт



- Удобный жироотводящий 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)



INDOKOR IN5000 S

- Сенсорное управление
- 6 уровней мощности
(500→1000→2000→3000→4000→5000 Вт)
- LED дисплей уровня мощности



INDOKOR IN8000

- Электронно-механическое управление
- 5 уровней мощности
(2000→3000→4500→6700→8000 Вт)

	IN5000	IN5000 S	IN8000
Мощность	5 кВт	5 кВт	8 кВт
Напряжение	220 В	220 В	380 В
Температурный режим	60–240°C	60–240°C	60–240°C
Корпус	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Таймер	—	—	—
Габаритные размеры	40×51×20 см	40×51,5×16,8 см	47×59×39 см
Вес	8,2 кг	8,2 кг	21,7 кг



Индукционные фритюрницы

INDOKOR INF8

- Электронная защита от перегрева
- 10 уровней температуры 150-190 °C
- 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

INF8

Емкость ванны	8 л
Температурный режим	150–190°C
Корпус	нержавеющая сталь
Таймер	0–120 мин
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габаритные размеры	28,8×47,8×41 см
Вес	12,9 кг

Индукционные плиты WOK



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



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



INDOKOR IN5000 WOK

- Механическое управление
- 5 уровней мощности
(1800→2300→3500→4000→5000 Вт)

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)

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

	IN3500 WOK	IN3500 S WOK	IN5000 WOK	IN5000 S WOK
Мощность	3,5 кВт	3,5 кВт	5 кВт	5 кВт
Напряжение	220 В	220 В	220 В	220 В
Температурный режим	60–240°C	60–240°C	60–240°C	60–240°C
Корпус	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Таймер	0–180 мин	0–180 мин	–	–
Размеры ВОК	Ø29×4,6 см	Ø29×4,6 см	Ø30×7 см	Ø30×7 см
Габаритные размеры	34×44×11,7 см	34×44×11,7 см	40×52×20 см	40×52×20 см
Вес	6,8 кг	6,8 кг	8,1 кг	8,1 кг



INDOKOR IN8000 WOK

- Супер-мощность
(аналог традиционного газового ВОКа
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

IN8000 WOK

Мощность	8 кВт
Напряжение	220 В
Температурный режим	60–240°C
Корпус	нержавеющая сталь
Таймер	–
Размеры ВОК	Ø40×10 см
Габаритные размеры	47×59×39 см
Вес	21,7 кг





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 теплопемкость. 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

Кастриоля с крышкой

нержавеющая сталь



101602	$\varnothing 15,5 \times 5$ см	0,85 л
012160	$\varnothing 17 \times 10$ см	1,9 л
101613	$\varnothing 17,5 \times 9$ см	2 л
011160	$\varnothing 17,5 \times 13,5$ см	2,5 л
012200	$\varnothing 21,5 \times 11,5$ см	3,5 л
012240	$\varnothing 25,5 \times 13,5$ см	6 л

Котел с крышкой

нержавеющая сталь



101301	$\varnothing 20 \times 20$ см	6 л
011240	$\varnothing 25 \times 20,5$ см	8,5 л
103317	$\varnothing 32 \times 20$ см	14 л
103318	$\varnothing 34,5 \times 23$ см	17 л
101303	$\varnothing 30 \times 29$ см	17 л
101304	$\varnothing 32 \times 30$ см	21 л
103319	$\varnothing 38 \times 24,5$ см	24 л
103320	$\varnothing 42 \times 26$ см	32 л
103321	$\varnothing 47,5 \times 28,5$ см	44 л

Сотейник с крышкой

ручка / крышка - нержавеющая сталь



101604	$\varnothing 15,5 \times 7$ см	1,7 л
101605	$\varnothing 21 \times 7,5$ см	2,2 л
101606	$\varnothing 23 \times 7,5$ см	2,8 л
101607	$\varnothing 25,5 \times 8$ см	3,6 л
101608	$\varnothing 27,5 \times 8,5$ см	4,5 л
101609	$\varnothing 30 \times 9,5$ см	5,8 л
101610	$\varnothing 31,5 \times 10$ см	7 л

Сотейник высокий с крышкой

ручка / крышка - нержавеющая сталь



101614	$\varnothing 19,5 \times 11$ см	2,8 л
101615	$\varnothing 21 \times 13$ см	3,9 л
101616	$\varnothing 24 \times 14$ см	5 л

Сковорода

нержавеющая сталь с антипригарным покрытием



1200FR	$\varnothing 20 \times 4$ см
1220FR	$\varnothing 22 \times 4,1$ см
1240FR	$\varnothing 24 \times 4,5$ см
1260FR	$\varnothing 26 \times 4,7$ см
1280FR	$\varnothing 28 \times 4,8$ см
1300FR	$\varnothing 30 \times 4,9$ см
1320FR	$\varnothing 32 \times 5$ см

Сковорода с двумя ручками

нержавеющая сталь с антипригарным покрытием



1360FR	$\varnothing 36 \times 5,3$ см
--------	--------------------------------

Сковорода

нержавеющая сталь



101801	$\varnothing 20 \times 4$ см
101802	$\varnothing 22 \times 4$ см
101803	$\varnothing 24 \times 4,5$ см
101804	$\varnothing 26 \times 4,7$ см
101805	$\varnothing 28 \times 4,8$ см
101806	$\varnothing 30 \times 4,9$ см
101807	$\varnothing 32 \times 5$ см

INDOKOR Professional

Кастриоля с крышкой

нержавеющая сталь



ZX-HC-16002	$\varnothing 17 \times 11,5$ см	2,4 л
ZX-HC-20003	$\varnothing 21 \times 11,5$ см	3,3 л
ZX-HC-20004	$\varnothing 21 \times 13,5$ см	4,4 л
ZX-HC-24007	$\varnothing 25,5 \times 15,5$ см	7,2 л
ZX-HC-24009	$\varnothing 25,5 \times 19,5$ см	9 л
ZX-HC-28011	$\varnothing 29,5 \times 18$ см	11,1 л
ZX-HC-28015	$\varnothing 29,5 \times 25$ см	15,4 л
ZX-HC-32021	$\varnothing 32 \times 26$ см	20,8 л
ZX-HC-34023	$\varnothing 36 \times 26$ см	23,6 л
ZX-HC-36030	$\varnothing 38 \times 29,5$ см	30,5 л
ZX-HC-40037	$\varnothing 42 \times 29,5$ см	37,7 л
ZX-HC-45044	$\varnothing 47 \times 28$ см	44,5 л

Кастриоля высокая с крышкой

нержавеющая сталь



ZX-DST-20006	$\varnothing 21 \times 19,5$ см	6,3 л
ZX-DST-22008	$\varnothing 23 \times 21,5$ см	8,4 л
ZX-DST-24011	$\varnothing 25 \times 23,5$ см	10,9 л
ZX-DST-26013	$\varnothing 27,5 \times 25,5$ см	13,8 л
ZX-DST-28017	$\varnothing 29,5 \times 27,5$ см	17,2 л
ZX-DST-30021	$\varnothing 31,5 \times 29,5$ см	21,2 л
ZX-DST-32025	$\varnothing 34 \times 31,5$ см	25,7 л
ZX-DST-34031	$\varnothing 36 \times 33,5$ см	30,9 л
ZX-DST-36036	$\varnothing 38 \times 35,5$ см	36,6 л
ZX-DST-40050	$\varnothing 41,5 \times 39,5$ см	50,2 л

Сотейник с крышкой

ручка / крышка - нержавеющая сталь



ZX-SP-14001	$\varnothing 15,5 \times 8$ см	1,1 л
ZX-SP-16001	$\varnothing 17,5 \times 7$ см	1,5 л
ZX-SP-16003	$\varnothing 16 \times 12$ см	2,4 л
ZX-SP-20003	$\varnothing 19,5 \times 10,5$ см	3,3 л
ZX-SP-20004	$\varnothing 21 \times 13,5$ см	4,4 л
ZX-SP-22006	$\varnothing 22 \times 15,5$ см	5,9 л

Сковорода

нержавеющая сталь с антипригарным покрытием



ZX-FP-24009NS	$\varnothing 24 \times 5$ см	2,3 л
ZX-FP-28011NS	$\varnothing 28 \times 5$ см	3,1 л
ZX-FP-32012NS	$\varnothing 32 \times 5$ см	4 л

Сковорода

нержавеющая сталь



ZX-FP-24009	$\varnothing 24 \times 5$ см	2,3 л
ZX-FP-28011	$\varnothing 28 \times 5$ см	3,1 л
ZX-FP-32012	$\varnothing 32 \times 5$ см	4 л
ZX-FP-36014	$\varnothing 36 \times 6$ см	6,1 л





12

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.

Термос для риса INOKOR IR 1120 предназначен для хранения риса в готовом виде. Рис может храниться в течении 12 часов при +65°C, при этом сохранится консистенция и вкус риса.

INDOKOR IR-1120

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



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



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



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

13

	IR-1954	IR-1985	IR-2310	IR-1120
Материал корпуса	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Система управления	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая
Напряжение	220 В	220 В	220 В	220 В
Мощность	1,9 кВт	2,65 кВт	3 кВт	0,084 кВт
Габаритные размеры	47,5×40,5×35 см	58×44×37,2 см	58,6×47,5×37,5 см	48×38,5×40,4 см
Вес	8,6 кг	10 кг	12 кг	6,8 кг

Мерная чашка и совок для риса в комплекте.





14

Электрокипятильники

Электрокипятильники INDOKOR серии IWB предназначены для использования на линиях раздачи, кафе, ресторанах, фуд-кортах, детских садах, школах, медицинских учреждений и предприятиях общественного питания. Предназначено 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 обеспечить длительный срок службы.



Особенности кипятильников Indokor:

- Двойные стенки, обеспечивающие низкие теплопотери.
- 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.
- Терmostаты способны обеспечивать температуру от 30 до 110°C.
- Нагревательный элемент может работать 30000 часов, при необходимости его легко заменить.



LED дисплей



Терморегулятор

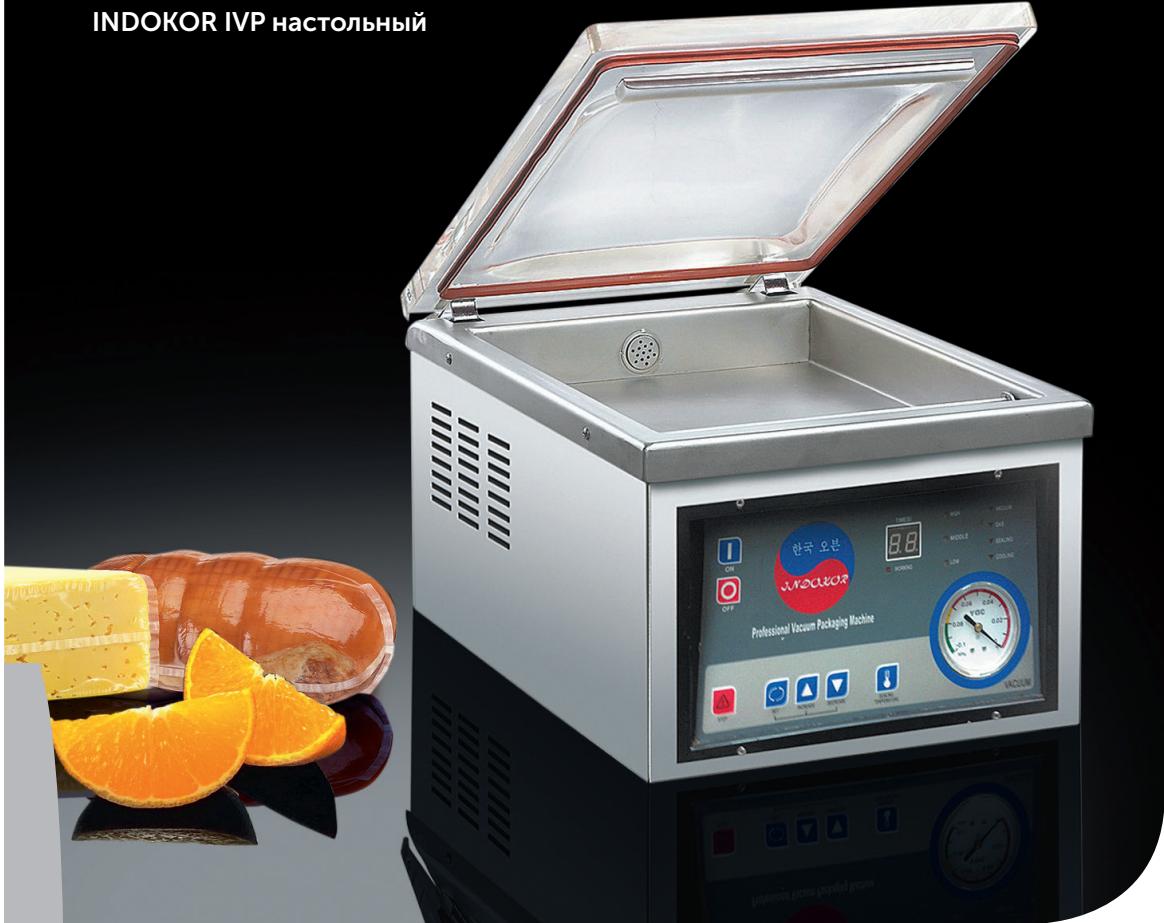


Индикатор с подсветкой



	IWB-10	IWB-16	IWB-20
Объем	9,5 л	11,4 л	15 л
Напряжение	220 В	220 В	220 В
Мощность	1,5 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт
Габаритные размеры	23×23×45,3 см	26×26×45,3 см	26×26×51 см
Вес	3 кг	3,3 кг	3,6 кг

INDOKOR IVP настольный



16

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 шов¹.

Опции:

- Функция газонаполнения².
- Полипропиленовые вставки для уменьшения объема рабочей камеры³.



INDOKOR IVP-400CD



**INDOKOR IVP-500/2S
двухкамерный**

¹В комплекте:

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

²При 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).

³Применимы в случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. Вставки используются для увеличения скорости откачки воздуха из камеры.

НАСТОЛЬНЫЕ	IVP-260/PD	IVP-300/PJ	IVP-430PT/2	IVP-350/MS	IVP-400/2F	IVP-450/A
Габариты камеры, мм						
Производительность насоса	10 м ³ /ч	10 м ³ /ч	10 м ³ /ч	20 м ³ /ч	20 м ³ /ч	20 м ³ /ч
Продолжительность цикла	30-50 с	35-60 с	30-50 с	20-45 с	30-50 с	30-50 с
Запаечная планка	260 мм	300 мм	430 (2 шт) мм	350 мм	420 (2 шт) мм	450 мм
Мощность	0,37 кВт	0,37 кВт	0,37 кВт	0,9 кВт	0,9 кВт	0,9 кВт
Напряжение	220 В					
Габариты, мм	330×480×320	370×480×435	425×560×340	425×560×460	475×555×450	520×560×460
Вес	36 кг	38 кг	44 кг	59 кг	73 кг	68 кг

НАПОЛЬНЫЕ	IVP-400/2E	IVP-400/CD	IVP-460/2G	IVP-500/2S
Габариты камеры, мм				
Производительность насоса	20 м ³ /ч	20 м ³ /ч	20 м ³ /ч	20×2 м ³ /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





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 производится в автоматическом режиме. Функция газонаполнения не предусмотрена.



INDOKOR ISC

Матрицы^{*}



187×137
210×148
227×178
182×81
142×92

- Ручной запайщик
- Корпус из нержавеющей стали
- Матрица из анодированного алюминия
- Матрицу менять нельзя
- Надежная система контроля температуры нагрева рабочей поверхности (контроллер OMRON)
- Простой и интуитивный интерфейс
- Контурная обрезка пленки (точно по периметру контейнера)



INDOKOR IX

Матрицы^{*}



187×137
210×148

- Полуавтоматический запайщик
- Корпус из нержавеющей стали
- Матрица из анодированного алюминия
- Возможность смены матриц
- Контурная обрезка пленки (точно по периметру контейнера)
- Система автономотки обрезков пленки
- Фотодатчик для пленки с рисунком
- Не требуется подключение к сжатому воздуху

^{*}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.

	ISC-1	ISC-2	IT-5
Максимальная высота контейнера	100 мм	100 мм	70 мм
Максимальная ширина пленки	180 мм	200 мм	390 мм
Максимальный диаметр рулона пленки	150 мм	150 мм	250 мм
Производительность	4-8 циклов/мин	4-8 циклов/мин	5-6 циклов/мин
Напряжение	220 В	220 В	220 В
Мощность	0,7 кВт	0,7 кВт	1,5 кВт
Габаритные размеры	256×525×250 мм	296×545×250 мм	590×810×750 мм
Вес (брутто)	18 кг	20 кг	75 кг



для заметок

