ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru

ПЛИТА ВОК ИНДУКЦИОННАЯ INDOKOR IN3500 WOK

Артикул: 58456

Цена: 18 857,28 ₽

Индукционные плиты WOK имеют сферическую вогнутую поверхность и полностью воспроизводят эффект приготовления блюд на открытом огне. Плюс они не требуют согласования по установке и эксплуатации со службами Госгортехнадзора и Пожарной инспекцией.

Индукционные плиты идеально подходят ограниченной площадью. Мощный источник нагрева с потребляемой мощностью 3500 Вт позволяет быстро готовить большие количества пищи за очень короткий промежуток времени.

Принцип действия индукционной конфорки основан на использовании энергии электромагнитного поля. Благодаря медной катушке и высокочастотному электрическому току, тепло интенсивно возникает непосредственно в диске дна посуды и от дна нагревает пищу. Таким образом, нагревается не конфорка, а сама кастрюля или сковорода.

Индукционная плита преобразует электрическую энергию в тепловую с КПД равным 90 %, в то время как КПД у обычной электрической плиты равен 55%, а у газовой 50%!

Основные преимущества индукционных плит:

экономия электроэнергии, времени, физических сил;
чистота, более комфортная температура и безопасность в рабочем помещении;
скорость и качество приготовления пищи (приближено к газовым плитам).

Пример экономики использования на 1
конфорка 8 ч/сут:
Для обычной плиты это: 8 часов х 3,5 кВт х 365 дней =
10220кВт*ч
Для Индукционной плиты расход электроэнергии за это время
будет
ниже (закипание происходит в 2,9 раза быстрее): 8/2,9 часов х
3,5
кВт х 365 дней = 3524 кВт*ч
Итого: 10220—3524 = 6696 кВт*ч х 3,16 руб =21159руб/год

Для данной плиты прекрасно подойдут сковороды WOK
INDOKOR.

Сковорода

WOK INDOKOR WIND 36BL 36см*

Сковорода

WOK INDOKOR WIND 36 AL 36см*

*Эти сковороды легкие, выполнены из нержавеющей стали. Их
главное назначение - "быстрая жарка" с частым помешиванием
на
раскаленной сковороде.
Сковороду WOK можно применять как емкость для жарки во
фритюре,
для приготовления разных супов и т.д. Воки при правильном

использовании сами становятся "антипригарными", быстро нагреваются
и так же быстро остывают.
Еда приготовленная в сковородах ВОК получается сочной, ароматной, красивой, хрустящей и не жирной. Количество используемого масла — минимально, благодаря особенной форме
сковород.

Основные характеристики:

Поверхность WOK из стеклокерамики

Диаметр/глубина конфорки 290/46мм

Макс.нагрузка на поверхность: 45кг
Корпус из нержавеющей стали

10 уровней температуры:
60>80>100>120>140>160>180>200>220>240
С

10 уровней мощности:
500>800>1200>1500>1800>2100>2500>2800>3100>3500
Вт
Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды
Датчик наличие посуды

Электронное управление
LED дисплей уровня мощности
Габариты нетто (мм): 340x440x117
Вес нетто (кг): 7,8

220В, 3.5кВт

Длина (мм) брутто	540
Ширина (мм) брутто	415
Высота (мм) брутто	170
Длина (мм) нетто	340

Ширина (мм) нетто	440
Высота (мм) нетто	117
Вес (кг) брутто	8,6
Вес (кг) нетто	7,8
Мощность, кВт	3,5