



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 IN5000 WOK



Артикул: 35374
Цена: 28 915,20 ₽

Поверхность WOK для традиционной восточной кухни
Корпус из нержавеющей стали
220 Вт, 5 уровней мощности 1800-2300-3500-4000-5000Вт)
Температурный диапазон: до 240 градусов С
Питание: 230 В ~ 50 Гц, 5 кВт
Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды
Оборудование штекером питания не оснащено - для
подключения
к электропитанию необходим штекер от 25 до 32 А

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 (приблизено к
газовым
плитам).

Пример экономии использования на 1 конфорка 8 ч/сут:
Для обычной плиты это: 8 часов x 5 кВт x 365 дней =
14600кВт*ч
Для Индукционной плиты расход электроэнергии за это время
будет
ниже (закипание происходит в 2,9 раза быстрее): 8/2,9 часов x 5
кВт x 365 дней = 5034 кВт*ч
Итого: 14600—5034 = 9566 кВт*ч x 3,16 руб =30228 руб/год
Для этой плиты идеально подойдут сковороды WOK INDOKOR.

СКОВОРОДА WOK INDOKOR WGSD36BB

СКОВОРОДА WOK INDOKOR WIND36BL
СКОВОРОДА WOK INDOKOR WIND36AL

Сковороды ВОК очень легкие, за счет того, что изготовлены из нержавеющей стали. Главное назначение сковород - "быстрая жарка"

на раскаленной сковороде с частым помешиванием. Сковороду WOK можно применять для жарки во фритюре и приготовления разнообразных супов. ВОКи при правильном использовании становятся "антипригарными", быстро нагреваются и быстро остывают.

Еда получается сочной, ароматной, аппетитной, хрустящей и с минимальным содержанием жира. Особая форма сковород предполагает минимальное использование масла.

Длина (мм) брутто 580

Ширина (мм) брутто	492
Высота (мм) брутто	266
Длина (мм) нетто	520
Ширина (мм) нетто	405
Высота (мм) нетто	200
Вес (кг) брутто	8,2
Вес (кг) нетто	8,1
Мощность, кВт	5