



**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 IN5000S WOK



Артикул: A7514  
Цена: 25 625,28 ₽

Поверхность WOK для традиционной восточной кухни  
Корпус из нержавеющей стали  
220 Вт, 6 уровней мощности 500, 1000, 2000, 3000, 4000, 5000  
(0,5-5 кВт)

Температурный диапазон: от 60 -240 градусов С

Питание: 220 В ~ 50 Гц, 5 кВт

Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды  
Отличительной особенностью данной модели является сенсорное  
управление, что несомненно облегчит использование и чистку  
плиты.

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 (приближено к  
газовым  
плитам).

@page { size: 21cm  
29.7cm; margin: 2cm }  
p { margin-bottom:  
0.25cm; line-height: 115%; background: transparent }

Для  
данной плиты прекрасно подойдут сковороды  
WOK INDOKOR.

СКОВОРОДА  
WOK INDOKOR WGSD36BB  
СКОВОРОДА  
WOK INDOKOR WIND36BL 36см

СКОВОРОДА  
WOK INDOKOR WIND36AL 36см

|                    |      |
|--------------------|------|
| Длина (мм) брутто  | 620  |
| Ширина (мм) брутто | 490  |
| Высота (мм) брутто | 252  |
| Длина (мм) нетто   | 400  |
| Ширина (мм) нетто  | 520  |
| Высота (мм) нетто  | 200  |
| Вес (кг) брутто    | 10,3 |
| Вес (кг) нетто     | 8,1  |

