
한국 오븐
INDOKOR



한국 오븐
INDOKOR

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



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.



Жиросъемный фильтр

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

- Стеклокерамическое покрытие SCHOTT CERAN® (за исключением серии WOK)
- 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 ºС) с шагом 20ºС
- 10 уровней мощностей (0,5-2,0кВт)
- Функция блокировки



INDOKOR IN3500 built-in

- Встраиваемая модель
- Сенсорная панель с механическим управлением
- LED-дисплей уровня мощности и температуры
- 10 уровней температуры (60-240 ºС) с шагом 20ºС
- 10 уровней мощностей (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°С	60–240°С
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

- Поверхность SCHOTT CERAN® (Германия)
- Прочный корпус с рамой из нержавеющей стали
- Удобный жиросъемный фильтр
- Вентиляция на дне и на задней стенке плиты
- Электронная защита от перегрева
- Датчик наличия посуды
- Нагрузка на плиту 45 кг



INDOKOR IN3500

- Электронное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20°C)
- 10 уровней мощностей (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 мощностей (500➞800➞1200➞1500➞1800➞2100➞2500➞2800➞3100➞3500 Вт)



INDOKOR IN3500 M

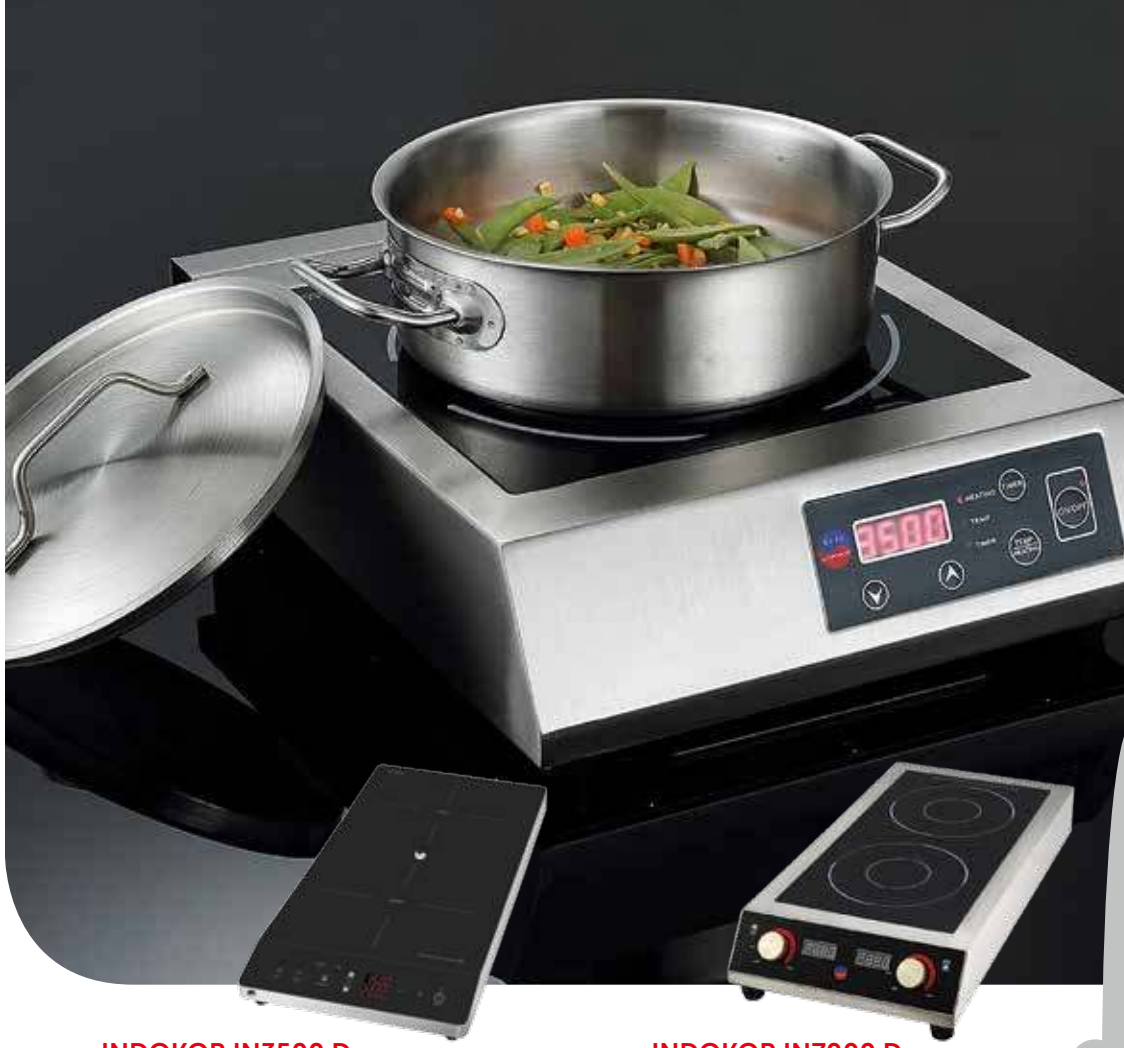
- Механическое управление
- Индикатор уровня мощности на поверхности плиты
- 5 уровней мощностей (600➞1500➞2300➞3000➞3500 Вт)



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	60,8×37×5,6см	39×72×12,3 см
Вес	5 кг	15,9 кг

Индукционные плиты мощностью 5 и 8 кВт

- Удобный жиросъемный 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

- Керамическая поверхность ВОК
- Удобный жиросъемный фильтр
- Вентиляция на дне и на задней стенке плиты
- Электронная защита от перегрева
- LED дисплей
- Датчик наличия посуды



INDOKOR IN3500 WOK

- Электронное управление
- 10 уровней мощности (500➝800➝1200➝1500➝1800➝2100➝2500➝2800➝3100➝3500 Вт)
- 10 уровней температуры (60-240 °С) с шагом 20 °С



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 °С) с шагом 20 °С



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°С	60–240°С	60–240°С	60–240°С
Корпус	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Таймер	0–180 мин	0–180 мин	–	–
Размеры ВОК	⌀29×4,6 см	⌀29×4,6 см	⌀30×7 см	⌀30×7 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°С
Корпус	нержавеющая сталь
Таймер	–
Размеры ВОК	⌀40×10 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, предназначеной 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 теплоемкость. 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



Кастрюля с крышкой
нержавеющая сталь

101602	ø15,5×5 см	0,85 л
012160	ø17×10 см	1,9 л
101613	ø17,5×9 см	2 л
011160	ø17,5×13,5 см	2,5 л
012200	ø21,5×11,5 см	3,5 л
012240	ø25,5×13,5 см	6 л



Котел с крышкой
нержавеющая сталь

101301	ø20×20 см	6 л
011240	ø25×20,5 см	8,5 л
103317	ø32×20 см	14 л
103318	ø34,5×23 см	17л
101303	ø30×29 см	17 л
101304	ø32×30 см	21 л
103319	ø38×24,5 см	24 л
103320	ø42×26 см	32 л
103321	ø47,5×28,5 см	44 л



Сотейник с крышкой
ручка / крышка - нержавеющая сталь

101604	ø15,5×7 см	1,7 л
101605	ø21×7,5 см	2,2 л
101606	ø23×7,5 см	2,8 л
101607	ø25,5×8 см	3,6 л
101608	ø27,5×8,5 см	4,5 л
101609	ø30×9,5 см	5,8 л
101610	ø31,5×10 см	7 л



Сотейник высокий с крышкой
ручка / крышка - нержавеющая сталь

101614	ø19,5×11 см	2,8 л
101615	ø21×13 см	3,9 л
101616	ø24×14 см	5 л



Сковорода
нержавеющая сталь с антипригарным покрытием

1200FR	ø20×4 см
1220FR	ø22×4,1 см
1240FR	ø24×4,5 см
1260FR	ø26×4,7 см
1280FR	ø28×4,8 см
1300FR	ø30×4,9 см
1320FR	ø32×5 см



Сковорода с двумя ручками
нержавеющая сталь с антипригарным покрытием

1360FR	ø36×5,3 см



Сковорода
нержавеющая сталь

101801	ø20×4 см	
101802	ø22×4 см	
101803	ø24×4,5 см	
101804	ø26×4,7 см	
101805	ø28×4,8 см	
101806	ø30×4,9 см	
101807	ø32×5 см	

INDOKOR Professional



Кастрюля с крышкой
нержавеющая сталь

ZX-HC-16002	ø17×11,5 см	2,4 л
ZX-HC-20003	ø21×11,5 см	3,3 л
ZX-HC-20004	ø21×13,5 см	4,4 л
ZX-HC-24007	ø25,5×15,5 см	7,2 л
ZX-HC-24009	ø25,5×19,5 см	9 л
ZX-HC-28011	ø29,5×18 см	11,1 л
ZX-HC-28015	ø29,5×25 см	15,4 л
ZX-HC-32021	ø32×26 см	20,8 л
ZX-HC-34023	ø36×26 см	23,6 л
ZX-HC-36030	ø38×29,5 см	30,5 л
ZX-HC-40037	ø42×29,5 см	37,7 л
ZX-HC-45044	ø47×28 см	44,5 л



Кастрюля высокая с крышкой
нержавеющая сталь

ZX-DST-20006	ø21×19,5 см	6,3 л
ZX-DST-22008	ø23×21,5 см	8,4 л
ZX-DST-24011	ø25×23,5 см	10,9 л
ZX-DST-26013	ø27,5×25,5 см	13,8 л
ZX-DST-28017	ø29,5×27,5 см	17,2 л
ZX-DST-30021	ø31,5×29,5 см	21,2 л
ZX-DST-32025	ø34×31,5 см	25,7 л
ZX-DST-34031	ø36×33,5 см	30,9 л
ZX-DST-36036	ø38×35,5 см	36,6 л
ZX-DST-40050	ø41,5×39,5 см	50,2 л



Сотейник с крышкой
ручка / крышка - нержавеющая сталь

ZX-SP-14001	ø15,5×8 см	1,1 л
ZX-SP-16001	ø17,5×7 см	1,5 л
ZX-SP-16003	ø16×12 см	2,4 л
ZX-SP-20003	ø19,5×10,5 см	3,3 л
ZX-SP-20004	ø21×13,5 см	4,4 л
ZX-SP-22006	ø22×15,5 см	5,9 л



Сковорода
нержавеющая сталь с антипригарным покрытием

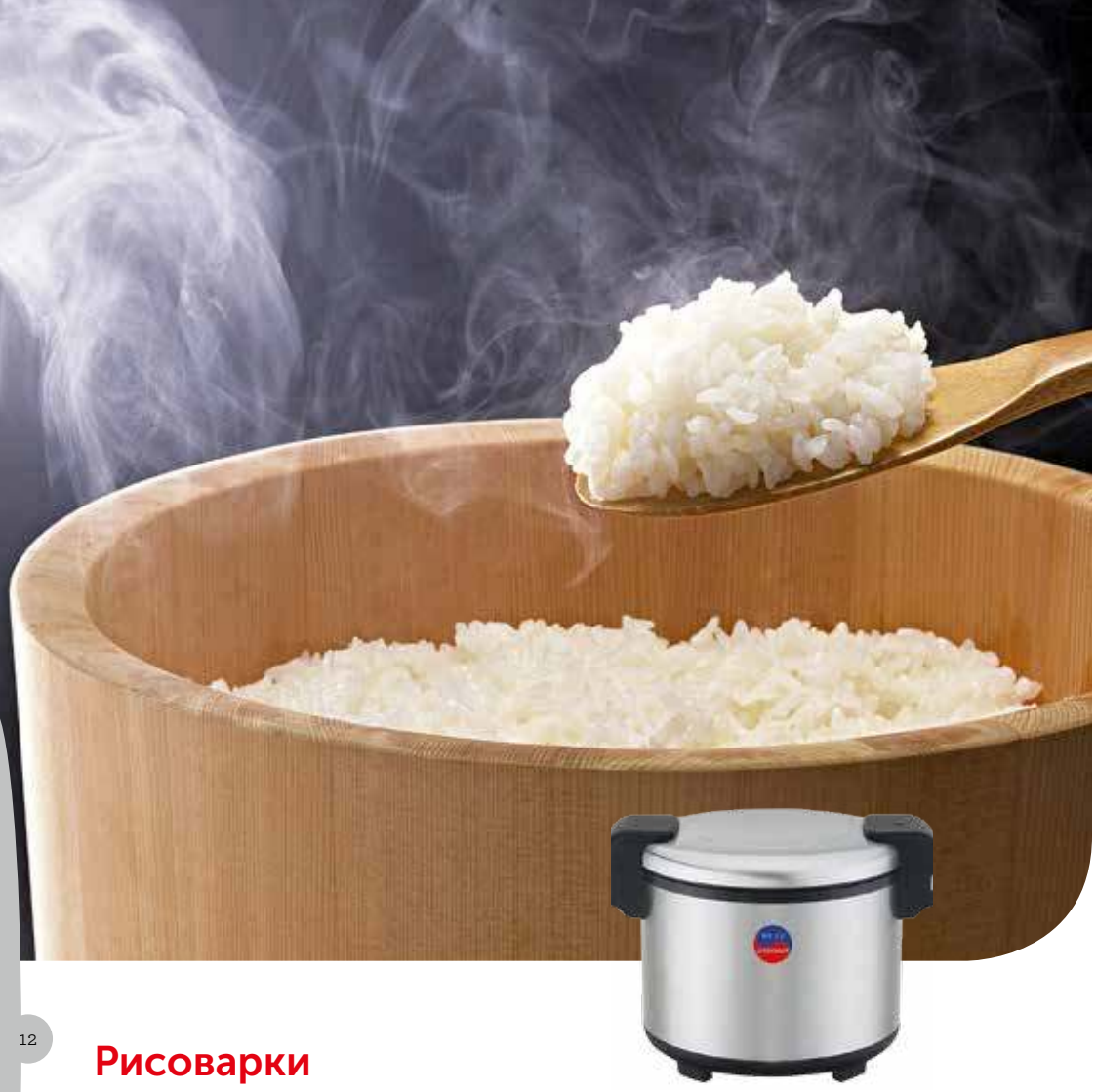
ZX-FP-24009NS	ø24×5 см	2,3 л
ZX-FP-28011NS	ø28×5 см	3,1 л
ZX-FP-32012NS	ø32×5 см	4 л



Сковорода
нержавеющая сталь

ZX-FP-24009	ø24×5 см	2,3 л
ZX-FP-28011	ø28×5 см	3,1 л
ZX-FP-32012	ø32×5 см	4 л
ZX-FP-36014	ø36×6 см	6,1 л





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.

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



3D нагрев:
Тэны расположены снизу, сверху и сбоку, что способствует равномерному нагреву внутреннего объема чаши.

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

	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.



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 шов[1].

Опции:
- Функция газонаполнения[2].
- Полипропиленовые вставки для уменьшения объема рабочей камеры[3].



INDOKOR IVP-400CD

INDOKOR IVP напольный

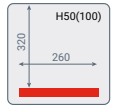
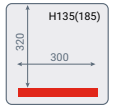
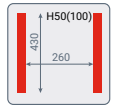
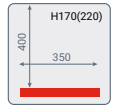
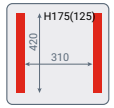
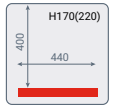


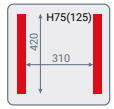
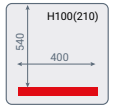
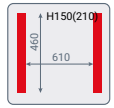
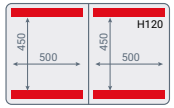
INDOKOR IVP-500/2S
двухкамерный

[1]В комплекте:
- Штампы для нанесения маркировки на шов
- Струна запайки
- Масло для насоса
- Тефлоновая лента
- Уплотнитель крышки

[2]При 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).

[3]Применимы 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 м³/ч	10 м³/ч	10 м³/ч	20 м³/ч	20 м³/ч	20 м³/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	220 В	220 В	220 В	220 В	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 м³/ч	20 м³/ч	20 м³/ч	20×2 м³/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 производятся в автоматическом режиме. Функция газонаполнения не предусмотрена.



INDOKOR ISC

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

Матрицы*



187×137
210×148
227×178
182×81
142×92



INDOKOR IX

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

Матрицы*



187×137
210×148

*Внимание! Один и тот же типоразмер контейнера у разных производителей может отличаться. Для приобретения контейнеров и плёнки, 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



www. indokor.ru

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