Вернуться к товару Пароконвектомат Giorik KP061W

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Giorik KP061W



Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.9
Ширина	519
Глубина	803
Высота	770
Вес (без упаковки)	80
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	74
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	Другое
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 300 °C

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Giorik KP061W позволяет печь, жарить, готовить на пару, бланшировать и по-другому термически обрабатывать различные продукты на предприятиях общественного питания.

Пароконвектомат способен заменить многие виды технологического оборудования: плиту, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, жарочный или духовой шкаф, пищеварочный котел и фритюрницу и др. Уникальностью данного прибора является способность сохранять практически все полезные вещества приготовляемого продукта.

Аппарат оснащен автоматической системой мойки, шестискоростным вентилятором и термощупом.

Особенности:

- Панель управления располагается сверху прибора
- Возможность программирования 99 программ, 9 шагов программирования

Дополнительные характеристики:

- Количество уровней:
  - 6 уровней GN 1/1 глубиной 40 и 20 мм
  - 4 уровня GN 1/1 глубиной 65 мм


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз