

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

Пароконвектомат Giorik KH101W



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 B
Количество уровней	16
Способ образования пара	бойлер
Способ образования пара	инжектор
Мощность	14.8
Ширина	519
Глубина	803
Высота	1010
Вес (без упаковки)	98
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	Есть
Температурный режим	от 50 до 300 °C

Пароконвектомат Giorik KH101W 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, клапаном для отвода пара из камеры, шестискоростным вентилятором и термощупом.

Особенности:

- Сенсорная панель управления "Touch control" располагается сверху прибора
- Возможность программирования 500 программ, 9 шагов программирования

Дополнительные характеристики:

- Количество уровней:
 - 10 уровней GN 1/1 глубиной 40 и 20 мм
 - ∘ 6 уровней GN 1/1 глубиной 65 мм







