



Пароконвектомат Giorik KH101W



Цена: 0.00 руб.

| | |
|---------------------------|------------------|
| Подключение | 380 В |
| 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 gastronorm/противня | GN 1/1 |
| Тип gastronorm/противня | Другое |
| Автомойка | Есть |
| Температурный режим | от 50 до 300 °С |

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 приготавливаемого продукта.

Аппарат оснащен автоматической системой мойки, клапаном для отвода пара из камеры, шестискоростным вентилятором и термомощупом.

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



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз