ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Giorik SBHE061W



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	бойлер
Способ образования пара	инжектор
Мощность	11.4
Ширина	850
Глубина	770
Высота	780
Вес (без упаковки)	107
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	128
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	Другое
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 50 до 300 °C

Пароконвектомат Giorik SBHE061W 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:

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

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 945x920x960 мм




