

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

Пароконвектомат Giorik KH061



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 B
Количество уровней	6
Способ образования пара	бойлер
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.9
Ширина	519
Глубина	803
Высота	770
Вес (без упаковки)	92
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	60
Управление	электронное
Автомойка	Есть

Пароконвектомат Giorik KH061 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.

Корпус прибора изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Сенсорная панель управления "Touch control"
- Система смешенного парообразования бойлер / инжектор
- Возможность программирования 350 рецептов, до 9 этапов приготовления за один цикл
- 6 основных режимов работы пароконвектомата (горячий воздух, пар, комбинированный режим, низкотемпературный пар, регенерация, поддержание заданной температуры)
- 6 рабочих режимов: мясо, птица, рыба, гарниры, блюда из яиц, выпечка
- 6 программируемых скоростей вентилятора
- METEOsystem система поддержания заданного уровня влажности
- Steamtuner запатентованная система предлагает пользователю настроить степень насыщенности пара
- USB-порт для загрузки и сохранения рецептов и обновления прошивки
- Приготовление в режиме Delta T. Приготовление с возможностью установки разницы между температурой внутри продукта, и температурой в рабочей камере. Приготовление таким способом максимально сохраняет все питательные вещества, улучшая вкусовые качества блюд. Температура во внутренней камере приготовления поднимается, сохраняя неизменно разницу между температурой в камере и температурой продукта
- Автоматическое отключение вентилятора при открывании двери
- Высокоэффективное удаление влаги из рабочей камеры

- Основной зонд
- Дверь с двойным вентилируемым стеклом и лотком для отвода конденсата, возможность изменения направления открывания







