



Пароконвектомат Giorik SBHE101



Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16.7
Ширина	850
Глубина	770
Высота	1060
Вес (без упаковки)	168
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Управление	электронное
Автомойка	Нет

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Giorik SBHE101 серии STEAM BOX оборудована системой смешенного парообразования бойлер/инжектор, дверью с двойным вентилируемым стеклом и лотком для отвода конденсата, USB-портом и выдвижным душем. Корпус прибора выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Возможность программирования 350 рецептов, до 9 этапов приготовления за один цикл
- 6 основных режима работы пароконвектомата (горячий воздух, пар, комбинированный режим, низкотемпературный пар, регенерация, поддержание заданной температуры)
- 8 рабочих режимов: мясо, птица, рыба, гарниры, хлеб, овощи, кондитерская выпечка, Extra
- Сенсорная панель управления
- Охлаждение во время готовки
- METEOsystem - система поддержания заданного уровня влажности
- Steamtuner - запатентованная система предлагает пользователю настроить степень насыщенности пара
- 6 программируемых скоростей вентилятора

- Приготовление в режиме Delta T
- Одновременная готовка разных блюд на нескольких уровнях
- Автоматическое отключение вентилятора при открывании двери
- Высокоэффективное удаление влаги из рабочей камеры
- Основной зонд
- Система автоматической мойки (опция)



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз