

Описание товара Пароконвектомат Giorik

SBHE061



Описание

- Модель оборудована системой смешенного парообразования бойлер/инжектор.
- 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) .
- Охлаждение во время готовки.
- METEOsystem- система поддержания заданного уровня влажности.
- Steamtuner - запатентованная система предлагает пользователю настроить степень насыщенности пара.
- 6 программируемых скоростей вентилятора.
- USB порт .
- Приготовление в режиме - Delta T Одновременная готовка разных блюд на нескольких уровнях.
- Автоматическое отключение вентилятора при открывании двери.
- Высокоэффективное удаление влаги из рабочей камеры USB порт.
- Основной зонд Дверь с двойным вентилируемым стеклом и лотком для отвода конденсата.
- Выдвижной душ.
- Система автоматической мойки(опция).

Характеристики

Количество уровней	6
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный

Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	780 мм
Длина, мм	850 мм
Ширина, мм	770 мм

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.