COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Пароконвектомат Giorik Steambox Evolution H SNHE061W

Цена с НДС: 748 313 руб.

Артикул: **956677**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер, инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11.4
Ширина, мм	860
Глубина, мм	795
Высота, мм	835
Вес (без упаковки), кг	135
Вес (с упаковкой), кг	156

Пароконвектомат Giorik Steambox Evolution H SNHE061W используется для приготовления различных блюд и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 10", предохранительным термостатом для защиты от перегрева, ручным душем, 1-точечным термощупом, вентилятором в задней стенке, термоизоляционной ручкой и устойчивыми нескользящими опорами. Материал корпуса и внутренней облицовки - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное стекло.

В комплекте одноточечный термощуп.

Подставка не входит в комплект.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Технические характеристики:

- Условия эксплуатации:
    - Минимальная температура окружающей среды: 4 °C
    - Максимальная относительная влажность: 70%
- Диапазон регулировки температуры: от 50 до 300 °C
- Диапазон регулировки заданной длительности: от 1 до 599 мин
- Минимальный шаг регулировки заданной длительности: 1 мин
- Symbiotic System: запатентованная комбинированная система парообразования (бойлер + инжектор)
- Steam Tuner: система настройки степени насыщенности пара (сухой-влажный)
- Meteo System: запатентованная система постоянного точного контроля заданного уровня влажности в камере
- Recipe Book (книга рецептов): предустановленные программы приготовления
- Функция Recipe Tuner (настройка рецептов): выбор уровня приготовления, подрумянивания и влажности
- 9 этапов приготовления для каждой программы
- Manual Mode (ручной режим приготовления):
    - Выбор режима приготовления:
        - Конвекция
        - Пар
        - Комбинация конвекции и пара
        - Охлаждение
        - Поддержание тепла
        - Копчение
    - Выбор способа приготовления:
        - Гриль
        - Жарка
        - Тушение
        - Запекание
        - Фритюр
        - Копчение
        - Выпекание хлеба
        - Выпекание кондитерских изделий
        - Приготовление с паром
    - Регулировка температуры
    - Настройка длительности приготовления
    - 6 степеней регулировки интенсивности вентиляции
- Smart Cooking: интеллектуальная система приготовления с распознаванием веса загрузки и автоматической настройкой параметров для заданного типа продукта
- Функция OneTouch: мгновенный запуск 1 из 9 избранных программ приготовления в одно касание
- Режим Delta T: приготовление с термощупом с учетом измеренной внутри продукта температуры
- Функция регенерации: насыщение влагой черствых хлебобулочных изделий
- Система RackControl: возможность одновременного приготовления различных блюд на нескольких уровнях
- EasyService: мультиуровневое приготовление с возможностью одновременной подачи всех блюд
- Автореверс вентилятора с изменением времени вращения в соответствии с заданным циклом приготовления
- Автоматическая остановка вентилятора при открывании двери
- Автоматическая система мойки с замкнутым контуром:
    - Программы для различной степени загрязнения с использованием жидких или таблетированных моющих и ополаскивающих средств:
        - Легкая
        - Средняя
        - Тяжелая
        - Ополаскивание
    - Автоматическая программа декальцинации бойлера с применением специального средства или уксуса
    - Экономия воды до 50% относительно аналогов с открытым контуром
    - Съемный разбрызгиватель
- Простое управление благодаря легким прикосновениям и удобному интерфейсу
- Символьная индикация программ и функций
- Цифровая индикация уровня влажности в процентах, температуры и длительности приготовления
- Самодиагностика с индикацией и архивацией кодов неисправностей
- Wi Fi модуль для возможности дистанционного управления с расширенным функционалом, мониторинга, сервисной диагностики и доступа к облаку с рецептами через смартфон или планшет с помощью мобильного приложения
- USB-порт для обмена данными и обновления программного обеспечения

- Моторизованный вентиляционный клапан
- Яркое экономичное освещение внутреннего объема с помощью расположенных на двери светодиодных элементов
- Вентилируемый и защищенный пылевым фильтром приборный отсек с удобным доступом с фронтальной стороны благодаря практичной системе открывания панели управления
- Интегрированные в нижнюю часть фронта под панелью управления сновной выключатель колыбельного типа, разъемы USB и термощупа для оптимизации пространства и удобства эксплуатации
- Двухслойное прозрачное остекление двери для энергосбережения, минимизации нагрева наружной поверхности и визуального контроля процесса
- Легкозаменяемое уплотнение двери
- Конструкция камеры со сглаженными углами и легкосъемные направляющие для удобства очистки
- Эргономичный современный дизайн

Опционально доступно к заказу:

- Подставка
- Направляющие для подставки
- Направляющие для камеры 5 уровней для противней 600x400 мм
- Многоточечный термощуп
- Моющее и ополаскивающее средство 2 в 1 жидкое 7080542
- Моющее и ополаскивающее средство 7080543 2 в 1 в таблетках (120 шт.)
- Моющее средство 7080536 в таблетках (120 шт.)
- Средство для декальцинации бойлера 7080533
- Коптильня SMK01_1
- Трехслойное остекление двери
- Левосторонняя дверь
- Расстоечный шкаф
- Комплект для анализа воды
- Система обратного осмоса
- Система фильтрации от известкового налета
- Комплект для штабелирования

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.