

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Пароконвектомат Giorik Steambox Evolution H SNHE101W

Цена с НДС: 926 071 руб.

Артикул: **508010**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	от бойлер до инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Подключение к воде	да
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16.5
Ширина, мм	860
Глубина, мм	795
Высота, мм	1115
Вес (без упаковки), кг	160
Вес (с упаковкой), кг	184

Пароконвектомат [Giorik Steambox Evolution H SNHE101W](#) 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
 - Съёмный 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
- Ручное душирующее устройство с вытяжным шлангом
- 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 термощуп 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 легко съемные направляющие для удобства очистки
- Эргономичный современный дизайн

Опционально доступно к заказу:

- Подставка Gastrolux ППО2-08.26.3/12GN/C/Y 2x6 уровней под GN1/1
- Направляющие для камеры 8 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.