

Коммерческое предложение от 22.06.2026

Пароконвектомат Giorik Steambox Evolution H SEHE201W

Цена с НДС: 1 678 114 руб.

Артикул: **244042**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор, бойлер
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Подключение к воде	да
Управление	электромеханическое
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	33.3
Ширина, мм	995
Глубина, мм	835
Высота, мм	1850
Вес (без упаковки), кг	335
Вес (с упаковкой), кг	370

Пароконвектомат [Giorik Steambox Evolution H SEHE201W](#) используется для приготовления различных блюд и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, дисплеем 9", вентилятором в задней стенке, термоизоляционной ручкой и устойчивыми нескользящими опорами. Материал корпуса и внутренней облицовки - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте ручное душирующее устройство и 1-точечный термощуп.

Технические характеристики:

- 9 этапов приготовления
- 6 скоростей вентилятора
- Предустановленные программы приготовления и рецепты
- Автореверс вентилятора с изменением времени вращения в соответствии с заданным циклом приготовления
- Запатентованная комбинированная система парообразования SYMBIOTIC SYSTEM (бойлер + инжектор)

- Система контроля качества пара STEAM TUNER (сухой-влажный)
- Единая система контроля влажности Meteo System, защищенная патентом Giorik позволяет постоянно следить за климатической обстановкой внутри рабочей камеры
- Автоматическая система мойки, работает как с жидкими средствами, так и с таблетками
- Декальцинация бойлера осуществляется органическим средством Giorik либо уксусом

Опционально доступно к заказу:

- Многоточечный термощу

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.