COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Giorik Kore KB061W



Цена с НДС: 534 270 руб.

Артикул: **555071**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.9
Ширина, мм	519
Глубина, мм	808
Высота, мм	770
Вес (без упаковки), кг	80
Вес (с упаковкой), кг	92

Пароконвектомат Giorik Kore KB061W 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 7", вентилятором в задней стенке, термоизоляционной ручкой и устойчивыми нескользящими опорами. Материал корпуса и внутренней облицовки - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте ручной душ, 1-точечный термощуп и Wi-Fi модуль.

Технические характеристики:

- 9 этапов приготовления
- 6 скоростей вентилятора
- Предустановленные программы приготовления
- Автореверс вентилятора с изменением времени вращения в соответствии с заданным циклом приготовления
- Единая система контроля влажности Meteo System, защищенная патентом Giorik позволяет постоянно следить за климатом внутри рабочей камеры

- Система контроля качества пара STEAM TUNER (сухой-влажный)
- Автоматическая система мойки
- Декальцинация бойлера осуществляется органическим средством Giorik либо уксусом

Опционально доступно к заказу:

- Многоточечный термощуп
- Подставка
- Дверь с ручкой с правой стороны

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