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 SEHE061W

Цена с НДС: 748 313 руб.

Артикул: **279157**

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
Управление	электромеханическое
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	107
Вес (с упаковкой), кг	128

Пароконвектомат Giorik Steambox Evolution H SEHE061W 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 ручной душ, 1-точечный термощуп и Wi-Fi модуль.

Технические характеристики:

- 9 этапов приготовления
- 6 скоростей вентилятора
- 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 термощуп
- Подставка

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