

Коммерческое предложение от 13.01.2026**Гриль Salamander Giorik ST30****Цена с НДС: 291 416 руб.****Артикул: 963231****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Исполнение	с подвижной верхней частью
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.5
Ширина, мм	570
Глубина, мм	580
Высота, мм	520
Вес (без упаковки), кг	65
Вес (с упаковкой), кг	71.5

Гриль Salamander [Giorik ST30](#) предназначен для обжаривания стейков и сосисок, приготовления сэндвичей, полуфабрикатов, подогрева булочек, гамбургеров, хот-догов и поддержания готовых блюд в разогретом состоянии на предприятиях общественного питания и торговли. Продукт, обработанный таким образом, сохраняет сочность и естественный вкус, а благодаря отсутствию масла является диетическим. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Режимы:

- Приготовление с использованием таймера
- Поддержание температуры блюда от 40 до 70 °C
- Приготовление с последующим поддержанием температуры

Особенности:

- Сенсорная панель управления
- Возможность сохранения пользовательских настроек
- 3 зоны нагрева
- Нагревательные элементы используются в 2 комбинациях: либо работают все элементы, либо только центральный
- Электронное регулирование интенсивности нагрева элементов при работе на максимальной температуре для предотвращения перегрева и равномерного приготовления блюда
- Таймер

Дополнительные характеристики:

- Размеры рабочей зоны: 560х360 мм
- Максимальное время таймера: 20 мин.

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

Цены указаны с учетом НДС.