

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

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Исполнение</b>	с подвижной верхней частью
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	4.5
<b>Ширина, мм</b>	570
<b>Глубина, мм</b>	580
<b>Высота, мм</b>	520
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	65
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	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: 560x360 мм
- Максимальное время таймера: 20 мин.

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