תנורי קומביסטימר · GIORIK ITALY

דגם SERE101W

# תנור קומביסטימר חשמלי 10 גסטרונום עם שטיפה עצמית סדרת Steambox מבית GIORIK איטליה דגם SERE101W

| 10 גסטרונום 1/1 | 15.5KW | 863×796×1115 | 300°C עד 50°C |
|---|---|---|---|
| קיבולת | הספק | מידות · מ"מ | טווח טמפרטורה |

## מפרט מלא



| | |
|---|---|
| **ביצועים** | |
| **קיבולת** | 10 גסטרונום 1/1 |
| **הספק** | 15.5KW |
| **טווח טמפרטורה** | 50°C עד 300°C |
| **שיטת חימום** | קומבי (קונבקציה+אדים) |
| **הפעלה** | חשמל תלת-פאזי |
| **מבנה וציוד** | |
| **מרווח בין מסילות** | 7 ס"מ |
| **תוצרת** | איטליה |
| **בקר** | מסך מגע 7 אינץ' |
| **מידות (רוחב×עומק×גובה)** | |
| **מידות חיצוניות** | 863×796×1115 מ"מ |

## תיאור המוצר

עשרה גסטרונום בסדרה המתקדמת של גיוריק: מאוורר אינוורטר בשש מהירויות, SuperSteam בשתי רמות רוויה, שטיפה אוטומטית ו-WiFi מובנה — הכל בפחות מ-87 ס"מ רוחב. הדגם שבוחרים כשהקומבי הוא כלי העבודה המרכזי של המטבח.

- שלושה מצבי עבודה — אוויר חם עד 300°C, קומבי עד 270°C ואידוי 50°C עד 120°C — עם קיטור מיידי בהזרקה ישירה
- RecipeTuner מכייל השחמה ולחות פר-מתכון, ותזמון המפלסים מסיים מנות שונות יחד להגשה מסונכרנת

**הנקודה שלכם לציוד מטבח מקצועי**
+35 שנות ניסיון · יבואן ישיר · מערך שירות והפצה בפריסה ארצית

**072-3355407**
WWW.CHEFPOINT.CO.IL