

Пароконвектоматы SLVET, SLBET, SLVES, SLBES, SICET, SICCT

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73

Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Пароконвектомат SILKO с инъекцией пара на 10 уровней, модель SLVET101



Артикул: 137611

Пароконвектомат SILKO SLBET071



Артикул: 121848

Характеристики

Производитель	SILKO
Напряжение (В)	380
Мощность электрическая (кВт)	10,5
Длина (мм)	875
Ширина (мм)	825
Высота (мм)	820
Вес нетто (кг)	139
Гарантия	12 месяцев

Количество приготавливаемых блюд: 50/120

Вместимость камеры: 7x 1/1GN

Расстояние между уровнями: 70 мм

Система автоматического приготовления для интернациональных рецептов с фотографиями, иллюстрирующими готовое блюдо.

Ручное приготовление с тремя режимами приготовления: конвекция от 30°C до 300°C, пар от 30°C до 130°C, комбинированный конвекция + пар от 30°C до 300°C.

Программируемые режимы - Возможность программировать и сохранять методы приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов), присваивая каждой программе собственное имя, изображение и информацию о рецепте.

Автоматическая система CLIMA® для измерения и контроля влажности в камере приготовления.

Система Fast Dry® для быстрого осушения рабочей камеры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Дисплей, который можно настроить в соответствии с потребностями пользователя, отображая наиболее часто используемые программы.

Автоматическое приготовление «в одно касание».

Организация рецептов по папкам с предпросмотром, присвоение каждой папке собственного имени.

Интеллектуальное распознавание рецептов в многоуровневых папках.

10-дюймовый цветной экран (LCD - TFT) высокого разрешения, с функциями «сенсорного экрана».

Ручка Scroller Plus с функцией прокрутки и нажатия для подтверждения выбора.

КОНТРОЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Автореверс (автоматический реверс вращения вентилятора) для идеальной однородности приготовления.

Автоматический параллельный контроль температуры в камерах и сердцевине, система Delta T.

Автоматически регулируемая конденсация пара.

Легкий доступ к программируемым пользовательским параметрам для настройки прибора через меню пользователя.

Программируемая отложенная готовка.

Возможность выбора до 6 скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют снижение мощности нагрева.

Для специальных способов приготовления можно использовать прерывистую скорость.

Контроль температуры в сердцевине продукта с помощью датчика с 4 точками обнаружения.

Подключение термощупа через разъем снаружи варочной камеры, с возможностью быстрого подключения игольчатого зонда для вакуумной варки и приготовления мелких кусочков.

USB-подключение для загрузки данных HACCP, обновления программного обеспечения и загрузки/выгрузки программ приготовления.

Самодиагностика перед началом использования оборудования с описательной и звуковой сигнализацией любых аномалий.

EcoSpeed – в зависимости от количества и типа продукта печь оптимизирует и контролирует выход энергии, поддерживая оптимальную температуру приготовления и избегая колебаний.

EcoVapor – система EcoVapor обеспечивает чистое снижение потребления воды и энергии благодаря автоматическому контролю насыщения паром в камере приготовления.

СТРОЕНИЕ

Защита IPX5 от водяных брызг.

Идеально гладкая водонепроницаемая камера.

Дверь с двойным закаленным стеклом с воздушной камерой и внутренним теплоотражающим стеклом для уменьшения теплового излучения на оператора и большей эффективности.

Внутреннее стекло, которое открывается для легкой очистки.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Автоматическая система мойки LCS со встроенным баком для настольных версий и автоматической дозировкой моющего средства.

Система удаления накипи Calout, предотвращающая образование и накопление известкового налета в котле, со встроенным баком и автоматическим дозированием.

Жидкое моющее средство Combiclean и средство для удаления накипи Calfree в полностью перерабатываемом картридже для настольных версий

Пароконвектомат SILKO с инъекцией пара на 7 уровней, модель SLVET071

Артикул: 134204

Характеристики

Производитель	SILKO
Гарантия	12 месяцев

Количество приготавливаемых блюд: 50/120

Вместимость камеры: 7х 1/1GN

Расстояние между уровнями: 70 мм

Система автоматического приготовления для интернациональных рецептов с фотографиями, иллюстрирующими готовое блюдо.

Ручное приготовление с тремя режимами приготовления: конвекция от 30°C до 300°C, пар от 30°C до 130°C, комбинированный конвекция + пар от 30°C до 300°C.

Программируемые режимы - Возможность программировать и сохранять методы приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов), присваивая каждой программе собственное имя, изображение и информацию о рецепте.

Автоматическая система CLIMA® для измерения и контроля влажности в камере приготовления.

Система Fast Dry® для быстрого осушения рабочей камеры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Дисплей, который можно настроить в соответствии с потребностями пользователя, отображая наиболее часто используемые программы.

Автоматическое приготовление «в одно касание».

Организация рецептов по папкам с предпросмотром, присвоение каждой папке собственного имени.

Интеллектуальное распознавание рецептов в многоуровневых папках.

10-дюймовый цветной экран (LCD - TFT) высокого разрешения, с функциями «сенсорного экрана».

Ручка Scroller Plus с функцией прокрутки и нажатия для подтверждения выбора.

КОНТРОЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Автореверс (автоматический реверс вращения вентилятора) для идеальной однородности приготовления.

Автоматический параллельный контроль температуры в камерах и сердцевине, система Delta T.

Автоматически регулируемая конденсация пара.

Легкий доступ к программируемым пользовательским параметрам для настройки прибора через меню пользователя.

Программируемая отложенная готовка.

Возможность выбора до 6 скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют

снижение мощности нагрева.

Для специальных способов приготовления можно использовать прерывистую скорость.

Контроль температуры в сердцевине продукта с помощью датчика с 4 точками обнаружения.

Подключение термощупа через разъем снаружи варочной камеры, с возможностью быстрого подключения игольчатого зонда для вакуумной варки и приготовления мелких кусочков.

USB-подключение для загрузки данных HACCP, обновления программного обеспечения и загрузки/выгрузки программ приготовления.

Самодиагностика перед началом использования оборудования с описательной и звуковой сигнализацией любых аномалий.

EcoSpeed – в зависимости от количества и типа продукта печь оптимизирует и контролирует выход энергии, поддерживая оптимальную температуру приготовления и избегая колебаний.

EcoVapor – система EcoVapor обеспечивает чистое снижение потребления воды и энергии благодаря автоматическому контролю насыщения паром в камере приготовления.

СТРОЕНИЕ

Защита IPX5 от водяных брызг.

Идеально гладкая водонепроницаемая камера.

Дверь с двойным закаленным стеклом с воздушной камерой и внутренним теплоотражающим стеклом для уменьшения теплового излучения на оператора и большей эффективности.

Внутреннее стекло, которое открывается для легкой очистки.

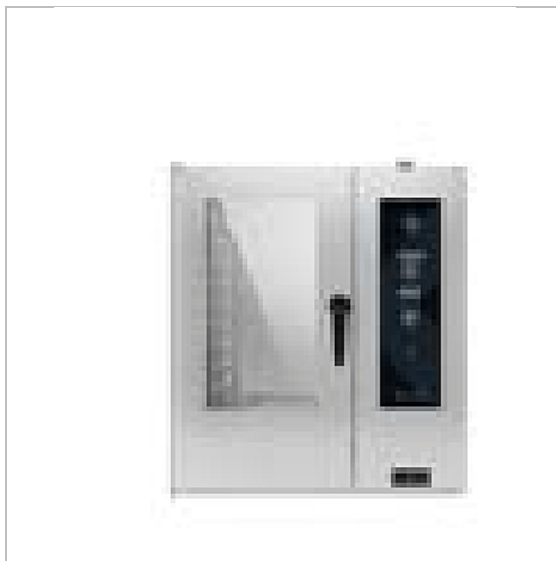
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Автоматическая система мойки LCS со встроенным баком для настольных версий и автоматической дозировкой моющего средства.

Система удаления накипи Calout, предотвращающая образование и накопление известкового налета в котле, со встроенным баком и автоматическим дозированием.

Жидкое моющее средство Combiclean и средство для удаления накипи Calfree в полностью перерабатываемом картридже для настольных версий

Пароконвектомат SILKO с инъекцией пара на 10 уровней, модель SLVES101 с эл/мех панелью



Артикул: 137612

Пароконвектомат SILKO SLBES071+ душ ICLD



Артикул: 138172

Характеристики

Производитель	SILKO
Напряжение (В)	380
Мощность электрическая (кВт)	10,5
Длина (мм)	875
Ширина (мм)	825
Высота (мм)	820
Вес нетто (кг)	139
Длина в упаковке (мм)	950
Ширина в упаковке (мм)	960
Высота в упаковке (мм)	1 020
Гарантия	12 месяцев
Количество приготавливаемых блюд: 50/120	
Вместимость камеры: 7x 1/1GN	
Расстояние между уровнями: 70 мм	

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Автоматический с более чем 90 проверенными и сохраненными программами приготовления, включая программы для разогрева на тарелке или противне.

- Программируемый с возможностью сохранения 99 программ приготовления в автоматической последовательности (до 4 циклов).
- Ручное приготовление с тремя режимами приготовления: конвекция от 30°C до 300°C, пар от 30°C до 130°C, комбинированная конвекция + пар от 30°C до 300°C.
- Ручной с возможностью работы с 4-мя циклами в автоматической последовательности для дифференцированного приготовления и функциями: поддержания температуры (2 режима) и управления выходом пара.
- Автоматическая система CLIMA® для измерения и контроля влажности в камере приготовления.
- Система FAST-DRY® для быстрого осушения рабочей камеры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Буквенно-цифровой дисплей команд высокой четкости.
- Клавиша для управления 4 циклами приготовления со светодиодным дисплеем.
- Клавиша для прямого доступа к программам приготовления, которые были сохранены или должны быть сохранены.
- Ручка SCROLLER PLUS с функцией прокрутки и нажатия для подтверждения выбора.
- Ручной предварительный нагрев.

КОНТРОЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Автореверс (автоматический реверс вращения вентилятора) для идеальной однородности приготовления.
- Автоматически регулируемая конденсация пара.
- Ручное управление выпускным отверстием камеры.
- Ручной увлажнитель.
- Галогенное освещение.
- Контроль температуры в сердцевине продукта с помощью датчика с 4 точками измерения.
- USB-соединение для загрузки данных HACCP, обновления программного обеспечения и загрузки/выгрузки программ приготовления.
- СЕРВИСНАЯ программа для проверки работы электронной платы и отображения датчиков температуры - Таймер работы прибора для всех основных функций для запрограммированного обслуживания.
- ECOSPEED – в зависимости от количества и типа продукта печь оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру приготовления, предотвращая любые колебания (-10% энергии/-30% воды/-5% потери веса).
- ECOVAPOR - Система ECOVAPOR значительно снижает потребление воды и энергии благодаря автоматическому контролю насыщения паром в камере (-10% энергии/-30% воды/-10% пара*).

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Самодиагностика перед началом использования оборудования с наглядным и звуковым оповещением любых аномалий.

КОНСТРУКЦИЯ

- Защита IPX5 от водяных брызг.
- Идеально гладкая водонепроницаемая камера.
- Дверь с двойным закаленным стеклом с воздушной камерой и внутренним теплоотражающим стеклом для уменьшения теплового излучения на оператора и большей эффективности.
- Внутреннее стекло, которое открывается для легкой очистки.
- Ручка с левым или правым открыванием.
- Регулируемый шарнир для оптимального уплотнения.
- Дефлектор, который можно открыть для легкой очистки отсека вентилятора.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СИСТЕМА НАГРЕВА

- ТЭНы варочной камеры бронированные типа INCOLOY 800.

ПАРОГЕНЕРАТОР

- Полностью изолированный парогенератор AISI 304.
- Нагревательные элементы парогенератора бронированного типа INCOLOY 800.
- Автоматический предварительный нагрев котла.
- Ежедневный автоматический слив котла (температура сливаемой воды ниже 60°C) и промывка.
- Аварийный сигнал в случае необходимости удаления накипи в котле.
- Полуавтоматическая программа очистки котла от накипи.

ОСОБЕННОСТИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Защитный термостат рабочей камеры.
- Предохранительное устройство рабочей камеры для создания и разрежения давления.
- Тепловая защита двигателя вентилятора.
- Механический дверной выключатель.
- Аварийный сигнал об отсутствии воды.
- Самодиагностика и индикация неисправностей.
- Система охлаждения компонентов с индикацией перегрева.
- Защитный термостат котла.
- Датчики уровня котловой воды.
- Датчик для проверки полного опорожнения котла.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 2 решетки из нержавеющей стали 1/1 GN.

Пароконвектомат SILKO SLBES071



Артикул: 130358

Характеристики

Производитель	SILKO
Напряжение (В)	380
Мощность электрическая (кВт)	10,5
Длина (мм)	875
Ширина (мм)	825
Высота (мм)	820
Вес нетто (кг)	139
Гарантия	12 месяцев

Количество приготавливаемых блюд: 50/120

Вместимость камеры: 7х 1/1GN

Расстояние между уровнями: 70 мм

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Автоматический с более чем 90 проверенными и сохраненными программами приготовления, включая программы для разогрева на тарелке или противне.
- Программируемый с возможностью сохранения 99 программ приготовления в автоматической последовательности (до 4 циклов).
- Ручное приготовление с тремя режимами приготовления: конвекция от 30°C до 300°C, пар от 30°C до 130°C, комбинированная конвекция + пар от 30°C до 300°C.

- Ручной с возможностью работы с 4-мя циклами в автоматической последовательности для дифференцированного приготовления и функциями: поддержания температуры (2 режима) и управления выходом пара.
- Автоматическая система CLIMA® для измерения и контроля влажности в камере приготовления.
- Система FAST-DRY® для быстрого осушения рабочей камеры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Буквенно-цифровой дисплей команд высокой четкости.
- Клавиша для управления 4 циклами приготовления со светодиодным дисплеем.
- Клавиша для прямого доступа к программам приготовления, которые были сохранены или должны быть сохранены.
- Ручка SCROLLER PLUS с функцией прокрутки и нажатия для подтверждения выбора.
- Ручной предварительный нагрев.

КОНТРОЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Автореверс (автоматический реверс вращения вентилятора) для идеальной однородности приготовления.
- Автоматически регулируемая конденсация пара.
- Ручное управление выпускным отверстием камеры.
- Ручной увлажнитель.
- Галогенное освещение.
- Контроль температуры в сердцевине продукта с помощью датчика с 4 точками измерения.
- USB-соединение для загрузки данных HACCP, обновления программного обеспечения и загрузки/выгрузки программ приготовления.
- СЕРВИСНАЯ программа для проверки работы электронной платы и отображения датчиков температуры - Таймер работы прибора для всех основных функций для запрограммированного обслуживания.
- ECOSPEED – в зависимости от количества и типа продукта печь оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру приготовления, предотвращая любые колебания (-10% энергии/-30% воды/-5% потери веса).
- ECOVAPOR - Система ECOVAPOR значительно снижает потребление воды и энергии благодаря автоматическому контролю насыщения паром в камере (-10% энергии/-30% воды/-10% пара*).

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Самодиагностика перед началом использования оборудования с наглядным и звуковым оповещением любых аномалий.

КОНСТРУКЦИЯ

- Защита IPX5 от водяных брызг.
- Идеально гладкая водонепроницаемая камера.
- Дверь с двойным закаленным стеклом с воздушной камерой и внутренним теплоотражающим стеклом для уменьшения теплового излучения на оператора и большей эффективности.
- Внутреннее стекло, которое открывается для легкой очистки.
- Ручка с левым или правым открыванием.
- Регулируемый шарнир для оптимального уплотнения.
- Дефлектор, который можно открыть для легкой очистки отсека вентилятора.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СИСТЕМА НАГРЕВА

- ТЭНы варочной камеры бронированные типа INCOLOY 800.

ПАРОГЕНЕРАТОР

- Полностью изолированный парогенератор AISI 304.
- Нагревательные элементы парогенератора бронированного типа INCOLOY 800.
- Автоматический предварительный нагрев котла.
- Ежедневный автоматический слив котла (температура сливаемой воды ниже 60°C) и промывка.
- Аварийный сигнал в случае необходимости удаления накипи в котле.
- Полуавтоматическая программа очистки котла от накипи.

ОСОБЕННОСТИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Защитный термостат рабочей камеры.
- Предохранительное устройство рабочей камеры для создания и разрежения давления.
- Тепловая защита двигателя вентилятора.
- Механический дверной выключатель.
- Аварийный сигнал об отсутствии воды.
- Самодиагностика и индикация неисправностей.
- Система охлаждения компонентов с индикацией перегрева.
- Защитный термостат котла.
- Датчики уровня котловой воды.
- Датчик для проверки полного опорожнения котла.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 2 решетки из нержавеющей стали 1/1 GN.

Пароконвектомат SILKO SICET101E



Артикул: 108513

Характеристики

Производитель	SILKO
Напряжение (В)	380
Мощность электрическая (кВт)	14,5
Длина (мм)	777
Ширина (мм)	729
Высота (мм)	1 152
Вес нетто (кг)	104
Длина в упаковке (мм)	800
Ширина в упаковке (мм)	750
Высота в упаковке (мм)	1 170
Гарантия	12 месяцев
Вместимость: 10x 1/1GN / 10x (600x400)	
Расстояние между уровнями: 70 мм	
Объем: 0.65 м³	

Пароконвектомат электрический SILKO SICCT061E



Артикул: 141737

Характеристики

Производитель	SILKO
Длина (мм)	510
Ширина (мм)	800
Высота (мм)	880
Гарантия	12 месяцев

Режимы приготовления:

Автоматический с 95 протестированными и сохраненными программами приготовления, включая программы для повторного разогрева на плите или в сковороде.

Программируемый с возможностью сохранения 99 программ приготовления в автоматической последовательности (до 9 циклов), присвоения названия и специального значка.

Приготовление вручную с тремя режимами приготовления и мгновенным запуском:
конвекция от 30 °C до 260 °C,
приготовление на пару от 30 °C до 130 °C,
комбинированная конвекция + приготовление на пару от 30 °C до 260 °C.

Управление: Светодиодная система высокой видимости (HVS), буквенно-цифровой дисплей для отображения температуры, климата, времени.

2,4-дюймовый цветной дисплей (LCD - TFT) для отображения ваших любимых программ, предустановленных программ, меню и настроек.

Сервисная программа:

Проверка работы электронной платы.

Отображение датчиков температуры.

Счетчик часов работы всех основных функций для запрограммированного технического обслуживания.

Самодиагностика перед началом использования оборудования с описательной и звуковой сигнализацией о любых аномалиях.

EcoSpeed - В зависимости от количества и типа продукта печь оптимизирует и контролирует расход энергии.

Вместимость: 6 X 1/1 GN

Пароконвектомат SILKO SICET051E



Артикул: 134216

Характеристики

Производитель	SILKO
Мощность электрическая (кВт)	7,25
Длина (мм)	777
Ширина (мм)	729
Высота (мм)	777
Вес нетто (кг)	74
Гарантия	12 месяцев

Количество приготавливаемых блюд: 50/120

Вместимость камеры: 7х 1/1GN

Расстояние между уровнями: 70 мм

Система автоматического приготовления для интернациональных рецептов с фотографиями, иллюстрирующими готовое блюдо.

Ручное приготовление с тремя режимами приготовления: конвекция от 30°C до 300°C, пар от 30°C до 130°C, комбинированный конвекция + пар от 30°C до 300°C.

Программируемые режимы - Возможность программировать и сохранять методы приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов), присваивая каждой программе собственное имя, изображение и информацию о рецепте.

Автоматическая система CLIMA® для измерения и контроля влажности в камере приготовления.

Система Fast Dry® для быстрого осушения рабочей камеры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Дисплей, который можно настроить в соответствии с потребностями пользователя, отображая наиболее часто используемые программы.

Автоматическое приготовление «в одно касание».

Организация рецептов по папкам с предпросмотром, присвоение каждой папке собственного имени.

Интеллектуальное распознавание рецептов в многоуровневых папках.

10-дюймовый цветной экран (LCD - TFT) высокого разрешения, с функциями «сенсорного экрана».

Ручка Scroller Plus с функцией прокрутки и нажатия для подтверждения выбора.

КОНТРОЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Автореверс (автоматический реверс вращения вентилятора) для идеальной однородности приготовления.

Автоматический параллельный контроль температуры в камерах и сердцевине, система Delta T.

Автоматически регулируемая конденсация пара.

Легкий доступ к программируемым пользовательским параметрам для настройки прибора через меню пользователя.

Программируемая отложенная готовка.

Возможность выбора до 6 скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют снижение мощности нагрева.

Для специальных способов приготовления можно использовать прерывистую скорость.

Контроль температуры в сердцевине продукта с помощью датчика с 4 точками обнаружения.

Подключение термощупа через разъем снаружи варочной камеры, с возможностью быстрого подключения игольчатого зонда для вакуумной варки и приготовления мелких кусочков.

USB-подключение для загрузки данных HACCP, обновления программного обеспечения и загрузки/выгрузки программ приготовления.

Самодиагностика перед началом использования оборудования с описательной и звуковой сигнализацией любых аномалий.

EcoSpeed – в зависимости от количества и типа продукта печь оптимизирует и контролирует выход энергии, поддерживая оптимальную температуру приготовления и избегая колебаний.

EcoVapor – система EcoVapor обеспечивает чистое снижение потребления воды и энергии благодаря автоматическому контролю насыщения паром в камере приготовления.

СТРОЕНИЕ

Защита IPX5 от водяных брызг.

Идеально гладкая водонепроницаемая камера.

Дверь с двойным закаленным стеклом с воздушной камерой и внутренним теплоотражающим стеклом для уменьшения теплового излучения на оператора и большей эффективности.

Внутреннее стекло, которое открывается для легкой очистки.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Автоматическая система мойки LCS со встроенным баком для настольных версий и автоматической дозировкой моющего средства.

Система удаления накипи Calout, предотвращающая образование и накопление известкового налета в котле, со встроенным баком и автоматическим дозированием.

Жидкое моющее средство Combiclean и средство для удаления накипи Calfree в полностью перерабатываемом картридже для настольных версий

Пароконвектомат SILKO SICET071



Артикул: 102103

Комплект для установки пароконвектоматов газовых SLBGT071 SILKO KGB071P

Для этого товара пока нет фото

ОПИСАНИЕ

Комплект для установки друга на друга газовых пароконвектоматов SLBGT071, SLVGT071.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производитель:	SILKO, ИТАЛИЯ
Модель:	KGB071P
Код товара:	235236

Комплект для установки пароконвектоматов газовых STAR 071 друг на друга SILKO IKG071

Для этого товара пока нет фото

ОПИСАНИЕ

Комплект для установки друга на друга газовых пароконвектоматов серии Star 071

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производитель:	SILKO, ИТАЛИЯ
Модель:	IKG071
Код товара:	234575

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	