COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Гриль Salamander Giorik ST30

Цена с НДС: 288 455 руб.

Артикул: **963231**

Есть в наличии



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: 560x360 мм
- Максимальное время таймера: 20 мин.

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