

Коммерческое предложение от 21.05.2024

Пароконвектомат Gabino Combi-1011b "Стандарт"

Цена с НДС: 294 245 руб.

Артикул: **170463**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 30 до 270
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Ручной душ	Да
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	800
Высота, мм	1055
Вес (без упаковки), кг	137
Вес (с упаковкой), кг	167

Пароконвектомат **Gabino Combi-1011b** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжарки, приготовления на пару, запекания, бланширования и других видов тепловой обработки продуктов. Память на 150 программ по 9 шагов в каждой. 5 режимов работы - конвекция (от 50 до 270 °C), пар (от 30 до 100 °C), конвекция с паром (от 30 до 250 °C) + 10 настроек режима, мойка и программный режим. 3 режима автоматической мойки. Светодиодная лампа, дверной механизм с замком. Материал корпуса - шлифованная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Встроенная система охлаждения слива
- Возможность подключения к водоумягчителю воды
- Функция предварительного нагрева и охлаждения камеры
- Система самодиагностики
- USB-разъём
- Количество ТЭНов камеры: 3
- Количество ТЭНов бойлера: 3

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

Цены указаны с учетом НДС.