

Коммерческое предложение от 08.01.2026**Пароконвектомат Gabino Combi-2011b "Стандарт"****Цена с НДС: 457 892 руб.****Артикул: 325422****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим, °С	от 30 до 270
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	35
Ширина, мм	890
Глубина, мм	890
Высота, мм	1780
Вес (без упаковки), кг	272
Вес (с упаковкой), кг	287

Пароконвектомат **Gabino Combi-2011b** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжарки, приготовления на пару, запекания, бланширования и других видов тепловой обработки продуктов. 5 режимов работы - конвекция (от 50 до 270 °C), пар (от 30 до 100 °C), конвекция с паром (от 30 до 250 °C), 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

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