

**Коммерческое предложение от 19.01.2026****Пароконвектомат Gabino Combi-1011b "Стандарт"****Цена с НДС: 288 214 руб.****Артикул: 170463****Есть в наличии**

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