COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Gabino Combi-1011b CONCEPT+ (подставка+гастроемкости)

Цена с НДС: 362 644 руб.

Артикул: **505943**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 30 до 270
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
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 CONCEPT+ используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжарки, приготовления на пару, запекания, бланширования и других видов тепловой обработки продуктов. 300 готовых и 200 пользовательских программ по 4 этапа 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.

В комплекте подставка и гастроемкости GN1/1-20 -- 5 шт, GN1/2-20 -- 2шт и GN1/3-20 -- 2 шт.

Технические характеристики:

- Встроенная система охлаждения слива
- Возможность подключения к водоумягчителю воды
- Функция предварительного нагрева и охлаждения камеры

- Вентилятор с 5 скоростными режимами и реверсом
- Трехканальный термощуп

- 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.