

Коммерческое предложение от 18.06.2026

Пароконвектомат Gabino Combi-611i CONCEPT +

Цена с НДС: 242 380 руб.

Артикул: **207685**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 30 до 270
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	800
Высота, мм	775
Вес (без упаковки), кг	111
Вес (с упаковкой), кг	156

Пароконвектомат [Gabino Combi-611i CONCEPT +](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3-канальным термощупом. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Гастрономы в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно!

Особенности:

- Память на 300 готовых и 200 собственных программ с 4 этапами в каждой
- Регулировка влажности
- 5 скоростей вращения вентилятора
- Реверс
- Термощуп

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