COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 27.11.2026

Пароконвектомат Gabino Combi 611i CONCEPT

Цена с НДС: 294 100 руб.

Артикул: **662098**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электромеханическое
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	800
Высота, мм	775
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	120

Пароконвектомат Gabino Combi 611i CONCEPT используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжарки, приготовления на пару, запекания, бланширования и других видов тепловой обработки продуктов. Модель оснащена электромеханическим управлением и одноточечным термощупом. Материал двери - тройное стекло, материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте водоумягчитель.

Технические характеристики:

- Умная мойка: таблетками 3 режима+ режим ополаскивания
- Одна скорость вентилятора
- Без реверса
- Открытие двери слева направо

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

Цены указаны с учетом НДС.