

Коммерческое предложение от 17.06.2026

Пароконвектомат Gabino Combi 201 1i CONCEPT+

Цена с НДС: 731 494 руб.

Артикул: **145285**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Подключение к воде	да
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электромеханическое
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	34.5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	800
Высота, мм	1780
Вес (без упаковки), кг	215
Вес (с упаковкой), кг	265

Пароконвектомат [Gabino Combi 201 1i 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 оптимума, 3х точечным термощупом, самоочисткой бойлера, реверсом и системой самодиагностики. Материал двери - тройное стекло, материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте водоумягчитель и тележка.

Технические характеристики:

- 300 установленных рецептов
- Запись 200 рецептов приготовления
- 4 шага приготовления

- 7 режимов мойки:
 - 3 программы мойки таблетками
 - 3 программы мойки жидкими средствами
 - режим ополаскивания
- 5 скоростей вентилятора
- Открытие двери слева направо
- USB вход

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