

Коммерческое предложение от 17.06.2026

Пароконвектомат Gabino Combi 201 1i CONCEPT

Цена с НДС: 641 400 руб.

Артикул: **679117**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гостроемкости/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 и одноточечным термощупом. Материал двери - тройное стекло, материал корпуса - высококачественная нержавеющей сталь.

В комплекте водоумягчитель и вкатная шпилька.

Технические характеристики:

- Умная мойка: таблетками 3 режима+ режим ополаскивания
- Термощуп: Дельта Т
- Одна скорость вентилятора
- Без реверса

- Открытие двери слева направо

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