COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат GARBIN 25GL VAP

Цена с НДС: 166 966 руб.

Артикул: **725612**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	75
Температурный режим, °C	от 30 до 280
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.3
Ширина, мм	635
Глубина, мм	685
Высота, мм	770
Вес (без упаковки), кг	50
Вес (с упаковкой), кг	55

Пароконвектомат **GARBIN 25GL VAP** применяется для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

В комплект поставки входят 2 решетки GN 2/3.

Особенности:

- Температурный датчик
- Ручное пароувлажнение
- Вентилятор с реверсом

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