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 101GE VAP



Цена с НДС: 421 046 руб.

Артикул: **281336**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	75
Температурный режим, °C	от 30 до 280
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14
Ширина, мм	965
Глубина, мм	1070
Высота, мм	830
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	121

Пароконвектомат **GARBIN 101GE 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 1/1.

Особенности:

- 20 программ (6 шагов для каждой программы + 1 ручная)
- Температурный датчик
- Программируемое пароувлажнение
- 3 вентилятора с реверсом

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

Цены указаны с учетом НДС.