

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Пароконвектомат GARBIN 61G VAP

Цена с НДС: 225 598 руб.

Артикул: **559273**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	75
Температурный режим, °C	от 30 до 280
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.2
Ширина, мм	965
Глубина, мм	770
Высота, мм	830
Вес (без упаковки), кг	70
Вес (с упаковкой), кг	77

Пароконвектомат [GARBIN 61G 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:

- Ручное пароувлажнение
- 2 вентилятора с реверсом

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