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 61GL VAP

Цена с НДС: 244 118 руб.

Артикул: **988853**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	75
Температурный режим, °C	от 30 до 280
Управление	электромеханическое
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 61GL 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:

- Температурный датчик
- Ручное пароувлажнение
- 2 вентилятора с реверсом

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