COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 16.11.2026

# Пароконвектомат Gabino Combi-611b CONCEPT+

**Цена с НДС: 338 676 руб.**

Артикул: **144087**

**Есть в наличии**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Способ образования пара** | бойлер |
| **Количество уровней** | 6 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1 |
| **Температурный режим, °C** | от 30 до 270 |
| **Управление** | электронное |
| **Ручной душ** | Есть |
| **Автоматическая мойка** | есть |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 9.5 |
| **Ширина, мм** | 840 |
| **Глубина, мм** | 800 |
| **Высота, мм** | 775 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 137 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 167 |

Пароконвектомат Gabino Combi-611b CONCEPT+ используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжарки, приготовления на пару, запекания, бланширования и других видов тепловой обработки продуктов. 300 готовых и 200 пользовательских программ по 4 этапа в каждой. 5 режимов работы - конвекция (от 50 до 270 °C), пар (от 30 до 100 °C), конвекция с паром (от 30 до 250 °C) + 10 настроек режима "Влажность", мойка и программный режим. 3 режима автоматической мойки. Светодиодная лампа, дверной механизм с замком. Материал корпуса - шлифованная нержавеющая сталь AISI 304.

**Технические характеристики:**

- Встроенная система охлаждения слива
- Трехканальный термощуп
- Вентилятор с 5 скоростными режимами и реверсом

- Возможность подключения к водоумягчителю воды
- Функция предварительного нагрева и охлаждения камеры
- Система самодиагностики

- USB-разъём
- Количество ТЭНов камеры: 3
- Количество ТЭНов бойлера: 3

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