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-1011i CONCEPT

Цена с НДС: 224 176 руб.

Артикул: **590536**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
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	12.5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	800
Высота, мм	1055
Вес (без упаковки), кг	137
Вес (с упаковкой), кг	167

Пароконвектомат Gabino Combi-1011i CONCEPT используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжарки, приготовления на пару, запекания, бланширования и других видов тепловой обработки продуктов. Модель оснащена электронной панелью управления и одноканальным термощупом. Корпус выполнен из шлтфованной нержавеющей стали, детали, подвергаемые санитарной очистке - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- 4 режима работы:
  - Конвекция до 270°C
  - Пар до100°C
  - Конвекция + пар до 250°C
  - Разогрев до 160°C
- Память на 500 программ приготовления до 9 этапов в каждой
- Таймер от 1 до 10 мин.
- Контроль температуры конденсата, сливаемого в канализацию

- Система самодиагностики
- Дверца с тройным стеклопакетом: снижение потельтепла и меньший нагрев поверхности
- Двухходовый замок дверцы: безопасность персонала от воздействия пара
- Регулируемые по высоте ножки
- Степень защиты IPX5

Дополнительные характеристики:

- Максимальная температура воды, сливаемой в канализацию: 70°C
- Максимальная нагрузка на гастроемкость: 4 кг
- Давление воды в системе водоснабжения: от 200 до 600 кПа
- Максимальный уровень звуковой мощности: 65 дБА.
- Габариты в упаковке: 1000x1000x1200 мм

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