



Пароконвектомат Gabino Combi-611b "Стандарт"



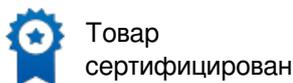
Цена: 254 139.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	6
Способ образования пара	бойлер
Мощность	9.5
Ширина	840
Глубина	800
Высота	775
Вес (без упаковки)	137
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	167
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 270

Пароконвектомат **Gabino Combi-611b "Стандарт"** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжарки, приготовления на пару, запекания, бланширования и других видов тепловой обработки продуктов. Память на 150 программ по 9 шагов в каждой. 5 режимов работы - конвекция (от 50 до 270 °С), пар (от 30 до 100 °С), конвекция с паром (от 30 до 250 °С) + 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
- Одноканальный термощуп
- Возможность подключения к водоумягчителю воды
- Функция предварительного нагрева и охлаждения камеры
- Система самодиагностики
- USB-разъём
- Количество ТЭНов камеры: 3
- Количество ТЭНов бойлера: 3



Товар сертифицирован



Гарантия



Монтаж и настройка



Доставка или самовывоз