



Пароконвектомат Gabino Combi-1011b "Стандарт+"



Цена: 342 540.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	12.5
Ширина	840
Глубина	800
Высота	1055
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-1011b "Стандарт+"** 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, мойка и программный режим. 3 режима автоматической мойки. Светодиодная лампа, дверной механизм с замком. Материал корпуса - шлифованная нержавеющая сталь AISI 304.

В комплекте подставка и gastronorm GN1/1-20 -- 5 шт, GN1/2-20 -- 2шт и GN1/3-20 -- 2 шт.

Технические характеристики:

- Встроенная система охлаждения слива
- Возможность подключения к водоумягчителю воды
- Функция предварительного нагрева и охлаждения камеры
- Вентилятор с 5 скоростными режимами и реверсом
- Трехканальный термощуп
- Система самодиагностики
- USB-разъём
- Количество ТЭНов камеры: 3
- Количество ТЭНов бойлера: 3



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз