



ИТАЛЬЯНСКОЕ ВОДОХНОВЕНИЕ – РОССИЙСКОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

188676, Ленинградская область, Всеволожский р-н, г. Всеволожск, Южное шоссе, дом 134
 тел./факс: +7 812 213 66 00, info@gabino.ru, www.gabino.ru

ИНН/КПП: 7806249645/780401001, БИК: 044030790, Расчетный счет: 40702810590160002254,
 ПАО «БАНК «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ», Кор. счет: 30101810900000000790, ОГРН: 1167847352848

Пароконвектомат

Gabino Combi-1011b



Применение пароконвектомата Gabino Combi позволяет повысить рентабельность любого предприятия общественного питания. Позволяет одновременно готовить: птицу, мясо, морепродукты, овощи, выпечку.

Обладает всеми необходимыми свойствами для качественного приготовления продуктов.

Оптимизирует работу кухни, увеличивает площадь помещений, благодаря приготовлению различных блюд.

Технические характеристики

Электрическое напряжение, В	400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12,5
Максимальная температура в камере, °С	270
Способ парообразования	бойлерный
Количество уровней	10
Размер противней	GN 1/1, 530×325
Встроенная система охлаждения слива	да
Функция предварительного нагрева и охлаждения камеры	да
Освещение рабочей камеры	светодиодная лампа
Температурный щуп	да
Таймер	до 10 часов
Автоматическая мойка	3 режима
Возможность подключения к водоумягчителю воды	да
Режимы работы	
«Конвекция»	(50...270)°С
«Конвекция + Пар»	(30...250)°С
«Пар»	(30...100)°С
Панель управления	цифровая панель

Логистические данные

Дополнительные опции

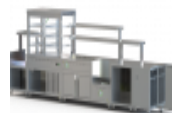
[Подставка под пароконвектомат BC-10](#)



Вес без упаковки	137 кг
Вес с упаковкой	167 кг
Габариты пароконвектомата	840x800x1055 мм
Размеры упаковки	997x939x1258 мм

Предлагаем вам ознакомиться

[Моечное оборудование](#) [Котлы пищеварочные](#) [Линии раздачи](#) [Электрические плиты](#)



Контактные данные:

Эл.почта: sales1@gabino.ru

Сайт: <https://gabino.ru>

Тел: +7 (812) 213-66-00



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ КУХНИ

