



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ КУХНИ

ИТАЛЬЯНСКОЕ ВДОХНОВЕНИЕ – 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-611b



Пароконвектомат Gabino Combi-611b, универсальное компактное тепловое оборудование, позволяющее готовить разные блюда методом: жарки, выпекания, бланширования, на пару и прочее.

Обладает всеми необходимыми свойствами для качественного приготовления продуктов.

Технические характеристики

Электрическое напряжение, В	400В
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,5
Максимальная температура в камере, °С	270
Способ парообразования	бойлерный
Количество уровней	6
Размер противней	GN 1/1; 530×325
Контроль температуры конденсата, сливаемого в канализацию	да
Функция предварительного нагрева и охлаждения камеры	да
Температурный щуп	да
Таймер	до 10 часов
Режимы работы	
«Конвекция»	(50...270)°С
«Конвекция + Пар»	(30...250)°С
«Пар»	(30...100)°С
Панель управления	цифровая панель

Логистические данные

Габариты	840x800x775 мм
----------	----------------

Дополнительные опции

[Подставка под пароконвектомат ВС-6](#)



Предлагаем вам ознакомиться

[Жарочные шкафы](#)



[Линии раздачи](#)



[Котлы пищеварочные](#)



[Сковороды](#)



Контактные данные:

Эл.почта: sales1@gabino.ru

Сайт: <https://gabino.ru>

Тел: [+7 \(812\) 213-66-00](tel:+7(812)213-66-00)

GABINO®

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ КУХНИ

