

Пароконвектомат Gabino
Combi-1011b "Стандарт+"



(Цена со склада в г.Москва)

196 106 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Gabino Combi-1011b предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3-канальным термощупом, электронной панелью управления, светодиодной лампой, таймером, инвенторным вентилятором и дверным механизмом с двухходовым замком. Корпус выполнен из шлифованной нержавеющей стали, детали, подвергаемые санитарной очистке - из нержавеющей стали AISI 304. Габариты в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно! Особенности: Память на 300 готовых и 200 собственных программ с 4 этапами в каждой 7 режимов работы: Конвекция (от 30 до 270 °С) Пар (от 30 до 100 °С) Конвекция с паром (до 250 °С) Разогрев с паром (до 160 °С) Дельта Т Разморозка Разогрев (до 160 °С) 10 настроек параметра «Влажность» для режима «Конвекция+Пар» 3 режима автоматической мойки: автоматическая мойка (3 режима) с применением режима «Пар» + таблетки Gabino автоматическая мойка (3 режима) с применением режима «Пар» + жидкие моющие средства Gabino режим ополаскивания Регулировка влажности от 0 до 100% 5 скоростей вращения вентилятора Контроль температуры конденсата, сливаемого в канализацию Твердотельное

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	39821
Производитель	Gabino
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	12,5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	800
Высота, мм	1055
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Тип парообразования	бойлерный
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	150
Вес в упаковке, кг	190
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	925x970x1070
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

реле управления ТЭНов бойлера
Функция предварительного нагрева и охлаждения камеры
Система самодиагностики
Возможность обновления программы электронной панели через USB разъем
Степень защиты камеры IPX5
Дополнительные характеристики:
Потребляемая мощность: 12,5 кВт
Количество ТЭНов: Камеры: 3 Бойлера: 3
Максимальная температура отработанной воды, сливаемой в канализацию: 70 °С
Максимальная нагрузка на гасстроемкость: 4 кг
Давление воды в системе водоснабжения: от 200 до 600 кПа
Максимальный уровень звуковой мощности: 60 дБА !!!
Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.