

## Коммерческое предложение от 03.04.2025

### Пароконвектомат GARBIN 101GE VAP

**Цена с НДС: 398 537 руб.**

Артикул: **281336**

Есть в наличии



|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Италия        |
| Способ образования пара       | инжектор      |
| Количество уровней            | 10            |
| Тип подключения               | электричество |
| Тип габаритности/противня     | GN 1/1        |
| Расстояние между уровнями, мм | 75            |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 280  |
| Управление                    | электронное   |
| Автоматическая мойка          | Нет           |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 14            |
| Ширина, мм                    | 965           |
| Глубина, мм                   | 1070          |
| Высота, мм                    | 830           |
| Вес (без упаковки), кг        | 110           |
| Вес (с упаковкой), кг         | 121           |

Пароконвектомат **GARBIN 101GE VAP** применяется для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

*В комплект поставки входят 2 решетки GN 1/1.*

#### Особенности:

- 20 программ (6 шагов для каждой программы + 1 ручная)
- Температурный датчик
- Программируемое пароувлажнение
- 3 вентилятора с реверсом

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.