

## Коммерческое предложение от 19.05.2025

Наименование товара: Пароконвектомат GARBIN 101GE VAP

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat\\_garbin\\_101ge\\_vap](https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_garbin_101ge_vap)



### Описание

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, опрокидывающую 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

### Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	75 мм
Тип габаритности	GN 1/1
Размер габаритности (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Мощность	14 кВт
Ширина	965 мм
Глубина	1070 мм
Высота	830 мм
Вес (без упаковки)	110 кг
Страна производства	Италия

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.