

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512)99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852)73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462)77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395) 279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта gnp@nt-rt.ru || Сайт: <https://garbin.nt-rt.ru/>

Наименование	Детальное описание	Цена, EUR
Расстоечный шкаф для 8 противней 43,3*34,5 см 83LIX	Расстоечный шкаф для 8 противней 43,3*34,5 см с расстоянием между уровнями 65 мм из нержавеющей стали AISI 304. Устанавливается в качестве стенда для конвектоматов 43 серии. С двойным остеклением "холодное прикосновение". Аналоговая панель управления: термостат регулирования температуры от 0 до 90 оС. Ванночка для воды для поддержания повышенного уровня влажности. Устанавливается на ножках высотой 3 см.	499.50
Противень из алюминия стандартный 34*43см TEG023	Противень из алюминия для конвектоматов серии 43, размером 35x43 см.	9.89
Конвектомат электрический вместимостью 5*GN2/3 25GLVAP	Конвектомат электрический гастрономический для 5 гастроемкостей GN 2/3 с расстоянием между уровнями 70 мм. Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304. Электро-механическая панель управления: таймер от 5 до 60 минут, термостат от 0 до 270 градусов Цельсия, регулятор уровня влажности (скроллер с LED индикацией значений параметров). Боковое открывание двери с левыми петлями. Дверь с двойным остеклением. Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается одним реверсивным вентилятором. В комплект поставки входят 2 решетки. Устанавливается на ножках из нержавеющей стали высотой 7,5 см.	1531.81
Конвектомат электрический вместимостью 4 шт.60*40 46PVAP	Конвектомат электрический пекарный для 4 противней 60*40 см с расстоянием между уровнями 80 мм. Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304. Размеры камеры 645*490*360 мм. Аналоговая панель управления: таймер от 5 до 60 минут, термостат от 0 до 270 градусов Цельсия, функция пароувлажнения. Боковое открывание двери с левыми петлями. Дверь с двойным остеклением. Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается двумя реверсивными вентиляторами. В комплект поставки входят 2 противня. Устанавливается на ножках из нержавеющей стали высотой 7,5 см.	2064.61
Стенд SUP056	Стенд конвектомата выполнен из нержавеющей стали. Используются для кратковременного хранения полуфабрикатов или готовых изделий в противнях. Вместимость 7 противней размером 600*400 мм. Расстояние между направляющими 75 мм. Регулируемые по высоте ножки. Предназначен для конвектоматов 45/46-61/64.	357.52
Конвектомат электрический вместимостью 6 шт.60*40 64PLVAP(6A)	Конвектомат электрический пекарный для 6 противней 60*40 см с расстоянием между уровнями 80 мм. Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304. Электро-механическая панель управления: таймер от 5 до 60 минут, термостат от 0 до 270 градусов Цельсия, регулятор уровня влажности (скроллер с LED индикацией значений параметров). Боковое открывание двери с левыми петлями. Дверь с двойным остеклением. Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается двумя реверсивными вентиляторами. Устанавливается на ножках из нержавеющей стали высотой 7,5 см.	2205.34

<p>Конвектомат электрический вместимостью 4*GN2/3 Bravo M</p>	<p>Конвектомат электрический для 4 противней 46*33 см (GN2/3) с расстоянием между уровнями 80 мм. Корпус из нержавеющей стали. Механическая панель управления: термостат 50-270 градусов Цельсия, таймер от 0 до 60 мин, функция ручного пароувлажнения. Один вентилятор. Открывающаяся вниз дверца делает процесс загрузки и выгрузки блюд в печь необычайно удобным. Охлаждаемая дверца с двумя стеклами. Внутреннее стекло легко снимается для удобства мытья. Совместим с расстоечным шкафом L8.</p>	<p>663.95</p>
<p>Стенд SUP054</p>	<p>Стенд конвектомата выполнен из нержавеющей стали AISI 304. Используются для кратковременного хранения полуфабрикатов или готовых изделий в противнях. Вместимость: 7 гастроемкостей 2/3GN. Регулируемые по высоте ножки. Дополнительно поставляются колеса. Предназначен для конвектоматов 25.</p>	<p>330.05</p>
<p>Конвектомат электрический вместимостью 10*GN1/1 101GEVAP(12D)</p>	<p>Конвектомат электрический гастрономический для 10 противней GN 1/1 (поставляются дополнительно) с расстоянием между уровнями 75 мм. Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304. Цифровая панель управления (20 программ) в т.ч. таймер от 5 до 60 минут, термостат от 0 до 270 градусов Цельсия, функция пароувлажнения. Боковое открывание двери с левыми петлями. Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается тремя реверсивными вентиляторами. Оснащен термощупом.</p>	<p>3862.82</p>
<p>Конвектомат электрический вместимостью 10 шт.60*40 104PVAP(10M)</p>	<p>Конвектомат электрический пекарный для 10 противней 60*40 см (поставляются дополнительно) с расстоянием между уровнями 80 мм. Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304. Механическая панель управления: таймер от 5 до 60 минут, термостат от 0 до 270 градусов Цельсия, функция пароувлажнения. Боковое открывание двери с левыми петлями. Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается тремя реверсивными вентиляторами. Устанавливается на ножках из нержавеющей стали высотой 7,5 см.</p>	<p>3244.48</p>
<p>Расстоечный шкаф для 10 противней 60*40 см 95P</p>	<p>Расстоечный шкаф из нержавеющей стали AISI 304. Максимальная загрузка 10 уровней, противни размером 60x40 см. Есть возможность размещения гастроемкости GN1/1 (530*325 мм). Расстояние между противнями 70 мм. С двойным остеклением "холодное прикосновение". Аналоговая панель управления: термостат регулирования температуры от 0 до 90 оС. Есть ванночка для воды.</p>	<p>860.99</p>
<p>Конвектомат электрический вместимостью 6*GN1/1 61GVAP(7M)</p>	<p>Конвектомат электрический гастрономический для 6 гастроемкостей GN 1/1 с расстоянием между уровнями 75 мм. Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304. Размеры камеры 645*490*520 мм. Аналоговая панель управления: таймер, термостат, регулятор уровня влажности. Боковое открывание двери с остеклением "холодное прикосновение" с левыми петлями. Полуавтоматическое пароувлажнение без контроля уровня влажности. Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается двумя реверсивными вентиляторами. Температурный режим 50-300 градусов Цельсия. В комплект поставки входят 2 решетки.</p>	<p>2145.96</p>
<p>Конвектомат электрический вместимостью 6 шт.60*40 64PEVAP(6D)</p>	<p>Конвектомат электрический пекарный для 6 противней 60*40 см с расстоянием между уровнями 80 мм. Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304. Электронная панель управления: таймер от 5 до 60 минут, термостат от 0 до 270 градусов Цельсия, регулятор уровня влажности (скроллер с LED индикацией значений параметров). Боковое открывание двери с левыми петлями. Дверь с двойным остеклением. Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается двумя реверсивными вентиляторами. Устанавливается на ножках из нержавеющей стали высотой 7,5 см.</p>	<p>2353.79</p>
<p>Конвектомат электрический</p>	<p>Конвектомат электрический гастрономический для 6 гастроемкостей GN 1/1 с расстоянием между уровнями 75 мм.</p>	<p>2256.41</p>

вместимостью 7*GN1/1 61GLVAP(7A)	<p>Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304.</p> <p>Размеры камеры 645*490*520 мм.</p> <p>Аналоговая панель управления: таймер, термостат, регулятор уровня влажности.</p> <p>Боковое открывание двери с остеклением "холодное прикосновение" с левыми петлями.</p> <p>Полуавтоматическое пароувлажнение без контроля уровня влажности.</p> <p>Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается двумя реверсивными вентиляторами.</p> <p>Температурный режим 50-300 градусов Цельсия.</p> <p>В комплект поставки входят 2 решетки.</p>	
Конвектомат электрический вместимостью 6 шт.60*40 64PVAP(6M)	<p>Конвектомат электрический пекарный для 6 противней 60*40 см с расстоянием между уровнями 80 мм.</p> <p>Корпус конвектомата кондитерского из нержавеющей стали AISI 304.</p> <p>Размеры камеры 645*490*520 мм.</p> <p>Аналоговая панель управления: таймер от 5 до 60 мин, термостат регулирования температуры от 0 до 270 градусов Цельсия, регулятор уровня влажности от 0 до 100%.</p> <p>Боковое открывание двери с остеклением "холодное прикосновение" с левыми петлями.</p> <p>Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается двумя реверсивными вентиляторами.</p> <p>Температурный режим 50-300 градусов Цельсия.</p> <p>В комплект поставки входят 2 противня.</p> <p>Устанавливается на ножках из нержавеющей стали высотой 7,5 см.</p>	2086.59
Конвектомат электрический вместимостью 10*GN1/1 101GLVAP(12A)	<p>Конвектомат электрический гастрономический для 10 противней GN 1/1 (поставляются дополнительно) с расстоянием между уровнями 75 мм.</p> <p>Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304.</p> <p>Аналоговая панель управления: таймер, термостат.</p> <p>Функция пароувлажнения.</p> <p>Боковое открывание двери с остеклением "холодное прикосновение" с левыми петлями.</p> <p>Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается тремя реверсивными вентиляторами.</p> <p>Температурный режим 50-300 градусов Цельсия.</p> <p>Термощуп в комплекте поставки.</p>	3455.87
Конвектомат электрический вместимостью 10 шт.60*40 104PLVAP(10A)	<p>Конвектомат электрический пекарный для 10 противней 60*40 см (поставляются дополнительно) с расстоянием между уровнями 80 мм.</p> <p>Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304.</p> <p>Аналоговая панель управления: таймер, термостат.</p> <p>Функция пароувлажнения.</p> <p>Боковое открывание двери с остеклением "холодное прикосновение" с левыми петлями.</p> <p>Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается тремя реверсивными вентиляторами с возможностью регулировки скорости.</p> <p>Температурный режим 50-300 градусов Цельсия.</p>	4510.93
Конвектомат электрический вместимостью 4*GN1/1 45GLVAP(5A)	<p>Конвектомат электрический гастрономический для 4 гастроемкостей GN1/1 с расстоянием между уровнями 75 мм.</p> <p>Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304.</p> <p>Размеры камеры 645*490*360 мм.</p> <p>Аналоговая панель управления: таймер от 5 до 60 минут, термостат от 0 до 270 градусов Цельсия, пароувлажнение, термощуп.</p> <p>Боковое открывание двери с левыми петлями.</p> <p>Дверь с двойным остеклением.</p> <p>Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается двумя реверсивными вентиляторами.</p> <p>В комплект поставки входят 2 решетки.</p> <p>Устанавливается на ножках из нержавеющей стали высотой 7,5 см.</p>	2086.59
Конвектомат электрический вместимостью 12*GN1/1 101GVAP(12M)	<p>Конвектомат электрический гастрономический из нержавеющей стали AISI 304.</p> <p>Три реверсивных вентилятора.</p> <p>Вместимость 10 противней GN 1/1 (530*325 мм) с расстоянием между уровнями 75 мм.</p> <p>Аналоговая панель управления: таймер от 5 до 60 минут, термостат регулировки температуры от 0 до 270 градусов Цельсия, функция пароувлажнения.</p> <p>Устанавливается на ножках из нержавеющей стали.</p>	3303.87
Конвектомат электрический вместимостью 5*GN2/3 25GEVAP(523D)	<p>Конвектомат электрический гастрономический для 5 гастроемкостей GN 2/3 (354*325 мм) с расстоянием между уровнями 75 мм.</p> <p>Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304.</p> <p>Электронная панель управления: таймер от 5 до 60 минут, термостат от 0 до 270 градусов Цельсия, функция пароувлажнения, термощуп.</p>	1552.18

	<p>Боковое открывание двери с левыми петлями. Дверь с двойным остеклением. Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается одним реверсивным вентилятором. Устанавливается на ножках из нержавеющей стали высотой 7,5 см.</p>	
<p>Конвектомат электрический емкостью 4*GN1/1 45GEVAP(5D)</p>	<p>Конвектомат электрический гастрономический для 4 гастроемкостей GN1/1 (530*325 мм) с расстоянием между уровнями 75 мм. Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304. Электронная панель управления: таймер от 5 до 60 минут, термостат от 0 до 270 градусов Цельсия, пароувлажнение, термошуп. Боковое открывание двери с левыми петлями. Дверь с двойным остеклением. Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается двумя реверсивными вентиляторами. В комплект поставки входят 2 решетки. Устанавливается на ножках из нержавеющей стали высотой 7,5 см.</p>	2205.34
<p>Конвектомат электрический емкостью 4 шт.60*40 46PEVAP(4D)</p>	<p>Конвектомат электрический пекарный для 4 противней 60*40 см с расстоянием между уровнями 80 мм. Корпус конвектомата кондитерского из нержавеющей стали AISI 304. Электронная панель управления с цифровыми дисплеями. Боковое открывание двери с левыми петлями. Дверь с двойным остеклением. Внутренняя подсветка. Функция пароувлажнения. Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается двумя многоскоростными реверсивными вентиляторами. Дополнительно поставляются стенды, расстоечные шкафы, противни.</p>	2145.96
<p>Конвектомат электрический емкостью 4 шт.60*40 46PLVAP</p>	<p>Конвектомат электрический пекарный для 4 противней 60*40 см с расстоянием между уровнями 80 мм. Корпус конвектомата кондитерского из нержавеющей стали AISI 304. Электро-механическая панель управления с цифровыми дисплеями. Боковое открывание двери с левыми петлями. Дверь с двойным остеклением. Внутренняя подсветка. Функция пароувлажнения. Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается двумя многоскоростными реверсивными вентиляторами. Дополнительно поставляются стенды, расстоечные шкафы, противни.</p>	2018.89
<p>Конвектомат электрический емкостью 4*GN1/1 45GVAP</p>	<p>Конвектомат электрический гастрономический для 4 гастроемкостей GN1/1 с расстоянием между уровнями 75 мм. Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304. Размеры камеры 645*490*360 мм. Аналоговая панель управления: таймер от 5 до 60 минут, термостат от 0 до 270 градусов Цельсия, регулятор уровня влажности. Боковое открывание двери с левыми петлями. Дверь с двойным остеклением. Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается двумя реверсивными вентиляторами. В комплект поставки входят 2 решетки. Устанавливается на ножках из нержавеющей стали высотой 7,5 см.</p>	1959.51

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта gnp@nt-rt.ru || Сайт: <https://garbin.nt-rt.ru/>