

Коммерческое предложение от 07.06.2026

Пароконвектомат Giorik Movair NMTE7XW_R

Цена с НДС: 463 186 руб.

Артикул: 711756

Есть в наличии



| | |
|---------------------------|--------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 7 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | GN 1/1, 600x400 мм |
| Подключение к воде | да |
| Панель управления | Touch Screen |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 12.9 |
| Ширина, мм | 907 |
| Глубина, мм | 752 |
| Высота, мм | 837 |
| Вес (без упаковки), кг | 105 |
| Вес (с упаковкой), кг | 124 |

Пароконвектомат [Giorik Movair NMTE7XW_R](#) используется для приготовления различных блюд и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 7", 2 вентиляторами в задней стенке, термоизоляционной ручкой и устойчивыми нескользящими опорами. Материал корпуса и внутренней облицовки - высококачественная нержавеющая сталь.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Технические характеристики:

- Диапазон регулировки температуры: от 50 до 300 °C
- Диапазон заданной длительности: от 1 мин. до 99 ч 59 мин
- Версия с повышенной мощностью
- Direct Injection (прямой впрыск): мгновенная подача пара
- Автоматическая система мойки с использованием моющих средств
- Recipe Book (книга рецептов): предустановленные программы приготовления

- Функция Recipe Tuner (настройка рецептов): выбор уровня приготовления, подрумянивания и влажности
- 9 этапов приготовления для каждой программы
- Manual Mode (ручной режим приготовления):
 - Выбор режима приготовления:
 - Конвекция
 - Пар
 - Комбинация конвекции и пара
 - Охлаждение
 - Поддержание тепла
 - Копчение
 - Регулировка температуры
 - Настройка длительности приготовления
 - 3 степени регулировки интенсивности вентиляции
- Функция OneTouch: мгновенный запуск избранного цикла приготовления в одно касание
- Режим Delta T: приготовление с опциональным термощупом с учетом измеренной внутри продукта температуры
- Система RackControl: возможность одновременного приготовления различных блюд на нескольких уровнях
- EasyService: мультиуровневое приготовление с возможностью одновременной подачи всех блюд
- Символьная индикация программ и функций
- Цифровая индикация уровня влажности в процентах, температуры и длительности приготовления
- USB-порт для обмена данными
- Wi Fi модуль для возможности дистанционного управления и мониторинга через смартфон или планшет с помощью мобильного приложения
- Простое управление благодаря легким прикосновениям и удобному интерфейсу
- Механическое открывание вентиляционного клапана
- Экономичное светодиодное освещение внутреннего объема
- Усовершенствованная форма камеры за счет широких сглаженных углов между стенками и формованной конструкции для равномерной циркуляции воздушных потоков и устойчивости к воздействию высокой температуры
- Интегрированные в нижнюю часть фронта под панелью управления сновной выключатель колыбельного типа, разъемы USB и термощупа для оптимизации пространства и удобства эксплуатации
- Регулируемый зазор дверных петель для настройки предпочтительного давления между дверью и уплотнением
- Эргономичный современный дизайн

Опционально доступно к заказу:

- Подставка TSP1000
- Направляющие для подставки 2017692
- Расстоечные шкафы: CLP0810, CLP0811, CA9308, CA9312
- Термощуп 6000131
- Комплект для анализа воды 2027717
- Система обратного осмоса 7080556
- Система фильтрации от известкового налета 7080558
- Моющее и ополаскивающее средство 2 в 1 жидкое 7080542
- Моющее и ополаскивающее средство 2 в 1 в таблетках 7080543
- Комплект для штабелирования

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

Цены указаны с учетом НДС.