COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 17.11.2026

# Пароконвектомат Giorik Movair MTE7XW_R

**Цена с НДС: 443 539 руб.**

Артикул: **754549**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 7 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1, 600x400 мм |
| **Управление** | электромеханическое |
| **Автоматическая мойка** | есть |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 12.6 |
| **Ширина, мм** | 907 |
| **Глубина, мм** | 752 |
| **Высота, мм** | 837 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 65 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 105 |

Пароконвектомат Giorik Movair MTE7XW_R используется для приготовления различных блюд и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим 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
- Выбор программ и функций с помощью сенсорных клавиш на дисплее
- Бесступенчатая регулировка параметров с помощью поворотного переключателя
- 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 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
- Одноточечный термощуп
- Многоточечный термощуп
- Ручное душирующее устройство

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.