

Коммерческое предложение от 08.01.2026**Пароконвектомат Giorik Movair MTE5XW_R****Цена с НДС: 381 022 руб.****Артикул: 753045****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Подключение к воде	да
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.7
Ширина, мм	907
Глубина, мм	752
Высота, мм	657
Вес (без упаковки), кг	65
Вес (с упаковкой), кг	75

Пароконвектомат [Giorik Movair MTE5XW_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", вентилятором 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
- Весия 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 сенсорной выключатель колыбельного типа, разъемы USB и термощуп 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.