

## Коммерческое предложение от 21.04.2026

### Пароконвектомат Giorik Mini Touch KM0623W

**Цена с НДС: 399 803 руб.**

Артикул: **890030**

Есть в наличии



|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| Гарантия                      | 12 мес.             |
| Страна-производитель          | Италия              |
| Способ образования пара       | инжектор            |
| Количество уровней            | 6                   |
| Тип подключения               | электричество       |
| Тип gastronorm/противня       | GN 2/3              |
| Расстояние между уровнями, мм | 30                  |
| Подключение к воде            | да                  |
| Управление                    | электромеханическое |
| Автоматическая мойка          | Есть                |
| Подключение, В                | 380                 |
| Мощность, кВт                 | 4.7                 |
| Ширина, мм                    | 519                 |
| Глубина, мм                   | 633                 |
| Высота, мм                    | 770                 |
| Вес (без упаковки), кг        | 65                  |
| Вес (с упаковкой), кг         | 74                  |

Пароконвектомат [Giorik Mini Touch KM0623W](#) используется для приготовления различных блюд и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, дисплеем 5", вентилятором в задней стенке, предохранительным термостатом, термоизоляционной ручкой и устойчивыми нескользящими опорами. Материал корпуса и внутренней облицовки - высококачественная нержавеющая сталь.

*Подставка и gastronorm не входят в комплект.*

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

#### Технические характеристики:

- Условия эксплуатации:
  - Минимальная температура окружающей среды: 4 °C
  - Максимальная относительная влажность: 70%
- Диапазон регулировки температуры: от 50 до 300 °C

- Диапазон заданной длительности: от 1 до 120 мин
- Direct Injection (прямой впрыск): мгновенная подача пара
- 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
  - Регулировка температуры
  - Регулировка уровня влажности
  - 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
- Автоматическая система мойки с открытым контуром:
  - Программы для различной степени загрязнения с использованием жидких моющих и ополаскивающих средств:
    - Легкая
    - Средняя
    - Тяжелая
    - Ополаскивание
- Простое управление благодаря удобному интерфейсу:
  - Выбор программ и функций с помощью клавиш на дисплее
  - Регулировка и подтверждение параметров с помощью энкодера
- Символьная индикация программ и функций
- Цифровая индикация уровня влажности в процентах, температуры и длительности приготовления
- Самодиагностика с индикацией и архивацией кодов неисправностей
- Автоматическая остановка вентилятора при открывании двери
- USB-порт для обмена данными и обновления программного обеспечения
- Моторизованный вентиляционный клапан
- Яркое экономичное освещение внутреннего объема с помощью расположенных на двери светодиодных элементов
- Интегрированные в нижнюю часть фронта под панелью управления сновной выключатель колыбельного типа, разъемы USB и термощупа для оптимизации пространства и удобства эксплуатации
- Конструкция камеры со сглаженными углами и легко съемные направляющие для удобства очистки
- Компактные габариты
- Эргономичный современный дизайн

#### **Опционально доступно к заказу:**

- Подставка
- Направляющие для подставки
- Одноточечный термощуп
- Многоточечный термощуп
- Расстоечный шкаф
- Комплект для анализа воды
- Система обратного осмоса
- Система фильтрации от известкового налета
- Моющее и ополаскивающее средство 2 в 1 жидкое 7080542
- Комплект для штабелирования

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

Цены указаны с учетом НДС.