

Коммерческое предложение от 11.06.2026

Пароконвектомат Giorik Mini Touch KM101W

Цена с НДС: 516 938 руб.

Артикул: **350301**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	30
Подключение к воде	да
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	13.8
Ширина, мм	519
Глубина, мм	808
Высота, мм	1010
Вес (без упаковки), кг	98
Вес (с упаковкой), кг	110

Пароконвектомат [Giorik Mini Touch KM101W](#) 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", 2 вентиляторами 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 °С
 - Максимальная относительная влажность: 70%
- Диапазон регулировки температуры: от 50 до 300 °С

- 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.