COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Giorik Movair NMTE10XW_R

Цена с НДС: 530 447 руб.

Артикул: **772133**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	17.4
Ширина, мм	907
Глубина, мм	789
Высота, мм	1037
Вес (без упаковки), кг	100
Вес (с упаковкой), кг	130

Пароконвектомат Giorik Movair NMTE10XW_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 регулировки 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
- Подставка Gastrolux ППО2-09.056.95/14GN/C/У-109 2x7 уровней под GN1/1
- 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.