Вернуться к товару Пароконвектомат Retigo O1011B Vision Plus

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Retigo O1011B Vision Plus

Цена: 541 800.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	11
Способ образования пара	бойлер
Мощность	18.6
Ширина	933
Глубина	821
Высота	1046
Вес (без упаковки)	138
Страна-производитель	Чехия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	65
Вес (с упаковкой)	152
Управление	Touch Screen
Управление	сенсорное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300

Пароконвектомат **Retigo O1011BC Vision Plus** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на фабриках-кухнях, предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Оборудование заменяет несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу. Модель оснащена сенсорной панелью управления. Материал пароконвектомата - нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Горячий воздух: от 30 до 300 °C
- Комбинированный режим: от 30 до 300 °C
- Приготовление на пару: от 30 до 130 °C
- Био-приготовление: от 30 до 98 °C
- Размер сенсорного дисплея: 8“

- Температурный щуп
- 99 программ по 9 шагов каждая
- 7 скоростей вентилятора

- 2 патрубка для подвода воды - экономит ресурс водоочистительных устройств
- Ночное приготовление

- Поуровневый контроль

- Возможность запланировать отложенный запуск

- Автоматическое регулирование влажности
- Проработанная система парообразования с двухступенчатым подогревом воды и рекуперации
- Горизонтальная загрузка
- Дельта Т-варка для точности при приготовлении больших кусков
- Низкотемпературная варка для уменьшения потерь веса
- Cook & Hold: автоматический переход в фазу сохранения
- Golden Touch: программа для запекания хрустящей корочки
- Автоматический подогрев/охлаждение варочной камеры с возможностью задания требуемой температуры
- Су вид, Сушка, Стерилизация, Конфи, Копчение - специальные программы для современной гастрономии
- Дверца с тройным стеклом
- Вентилятор с автореверсом
- Запатентованная система осушки воздуха .
- Специальная система слива и встроенный теплообменник для низкого расхода воды

- Интерфейс USB
- Ethernet/LAN - возможность подключения к сети через браузер

Опционально доступно к заказу:

- Гастроемкость GN 1/1-100

- Гастроемкость GN 1/1-150

- Гастроемкость GN 1/1-20

- Гастроемкость GN 1/1-200

- Гастроемкость GN 1/1-40

- Гастроемкость GN 1/1-65

- Держатель RETIGO для пароконвектоматов GN 1/1 для загрузки гастроемкостей 2XGN1/2

- Держатель RETIGO для пароконвектоматов GN 1/1 для загрузки гастроемкостей 3XGN1/3

- Подставка для пароконвектомата ITERMA

- Разделитель ITERMA GN1/1-GN1/2

- Средство декальцинирующее RETIGO ACTIVE DESCALER VISION II

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз