Вернуться к товару Пароконвектомат Retigo B1011IG VISION II

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Retigo B1011IG VISION II

Цена: 883 655.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	11
Способ образования пара	инжектор
Мощность	0.74
Ширина	933
Глубина	821
Высота	1046
Вес (без упаковки)	149
Страна-производитель	Чехия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	65
Вес (с упаковкой)	169
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Пароконвектомат **Retigo B1011IG VISION II** серии Blue Vision II предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на фабриках-кухнях, предприятиях общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества. Модель оснащена сенсорной панелью управления и цифровым дисплеем.

Комплектация:

- Ручной душ
- Клапан для отвода пара
- Шестизонный температурный щуп

Режимы работы:

- Конвекция: 30-300 °C
- Комбинированный режим: 30-300 °C
- Пар: 30-130 °C
- Био приготовление: 30-98 °C
- Режим ночной жарки / приготовления
- Delta T - точность при приготовлении
- Низкотемпературная варка / выпечка - снижается потеря веса и улучшается вкус
- Cook & Hold - приготовление и сохранение
- Golden Touch - контроль завершения готовки для достижения лучшей структуры

Инновационная система парообразования:

- Active Humidity Control (AHC) - автоматическое регулирование влажности
- Автоматический подогрев / охлаждение - компенсация изменений температуры, связанных с открыванием устройства
- Усовершенствованная система парообразования - двухступенчатый подогрев воды с встроенным теплообменником для идеального приготовления пара

SMART INVESTMENT:

- Active cleaning system - автоматическая очистка с минимальной затратой воды
- Water Saving System (WSS) - минимизация потребления воды

Оснащение:

- Вентилятор с автореверсом - равномерность пропекания
- 7 скоростей вентилятора
- Fan Stop - предотвращает потерю тепла и пара из пароконвектомата при открывании двери
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Тройное, открывающееся стекло на двери - ограничивает утечку тепла и ожоги, экономит потребление энергии

VISION TOUCH CONTROLS:

- Easy cooking - приготовление без границ
- Программирование - возможность создания 1000 программ с 20 шагами
- Touch & Cook - стоит только коснуться нужной картинки и аппарат начнет приготовление
- Автоматическое изображение последних 10 процессов приготовления блюд
- Eco logic - изображение актуально использованной энергии-
- Multitasking - уникальная возможность работы с дисплеем во время приготовления

Управление:

- Автоматический старт
- Функция Learn - обучение

Сервис:

- Нормы HACCP - быстрый и легкий анализ критических моментов варки
- Service and Diagnostic System (SDS) - автоматический диагностический анализ ошибок

Данные:

- USB-интерфейс - легкое перенесение данных в пароконвектомат и из него
- LAN - возможность подключения к сети, коммуникация через интернет

VISION DESIGN:

- Диагональное размещение уровней - никаких ожогов рук и лучший визуальный контроль

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 151-250 порций в день
- Теплопроизводительность: 22,5 кВт
- Максимальный уровень шума: 70 дБА
- Защита предохранителями: 10 А
- Потребление газа 1,9 м3/час
- Подвод / слив воды: G 3/4" / 50 мм
- Газовое соединение: G 3/4"

Опции (заказываются отдельно):

- Вместимость: 11x 600x400 мм
- Левое открытие двери
- Втягивающийся душ

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз