



Пароконвектомат Retigo B1011B VISION II лев. открывание двери



Цена: 707 168.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	11
Способ образования пара	бойлер
Мощность	17.6
Ширина	933
Глубина	863
Высота	1046
Вес (без упаковки)	138
Страна-производитель	Чехия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	65
Вес (с упаковкой)	152
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °С

Пароконвектомат Retigo B1011B 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.

Комплектация:

- Автоматическая мойка
- Клапан для отвода пара
- Четырехзонный температурный щуп

Режимы работы:

- Конвекция: 30-300 °С
- Комбинированный режим: 30-300 °С
- Пар: 30-130 °С
- Режим ночной жарки / приготовления
- Регенерация / банкетная система - выдача больше порций за короткое время
- Формирование / выпечка - точность при приготовлении больших кусков
- 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:

- Advanced boiler & direct injection system - быстрое и экономное парообразование
- Автоматический подогрев / охлаждение - компенсация изменений температуры, связанных с открыванием устройства
- Turbo steam - быстрая подача пара
- Autoclima - контроль насыщенности пара

SMART INVESTMENT:

- Active cleaning system - автоматическая очистка с минимальной затратой воды
- Active descaling system - автоматическое удаление накипи из варочной камеры
- EcoLogic system - рекуперация и значительная экономия электричества
- Water Saving System (WSS) - минимизация потребления воды
- Automatic Capacity Management (ACM) - лучший результат благодаря адаптации программы, в соответствии с количеством продукта

Оснащение:

- Прочная двухсторонняя ручка - для комфортного открывания устройства поворачиванием ручки в любом направлении
- Двухнаправленный вентилятор
- 5 скоростей вентилятора
- Fan Stop - предотвращает потерю тепла и пара из пароконвектомата при открывании двери
- Гигиеническая варочная камера с закругленными углами
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Безупречная подсветка пространства галогенными лампами
- Левое открывание двери
- Дверной резервуар для сбора конденсата
- Съёмный дверной уплотнитель
- IPX5-покрытие

VISION TOUCH CONTROLS:

- Easy cooking - приготовление без границ
- Программирование - возможность создания 1000 программ с 20 шагами
- Touch & Cook - стоит только коснуться нужной картинке и аппарат начнет приготовление
- Energy logic - изображение актуально использованной энергии

Управление:

- Гладкий пульт управления - никаких механических элементов, кнопок и выключателей
- Vision agent - виртуальный помощник и подсказка
- Автоматический старт
- Функция Learn - обучение
- QuickView - быстрый просмотр программ

Сервис:

- Нормы HACCP - быстрый и легкий анализ критических моментов варки
- Calcium Control System (CCS) - контроль уровня накипи
- Boiler Control System (BCS) - автоматический контроль бойлера
- 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:

- Уникальное изогнутое внешнее стекло двери - минимальный риск ожога
- Уникальное покрытие варочной камеры
- Диагональное размещение уровней - никаких ожогов рук и лучший визуальный контроль
- Дополнительный уровень - расширение вместительности пароконвектомата

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 151-250 порций в день
- Мощность парогенератора: 12 кВт

Опции (приобретаются отдельно):

- Безопасное открывание двери в двух шагах
- Второй температурный щуп
- Набор комбинированных печей 611/1011
- Дополнительное подключение: 3N~/230V/50Hz
- Судовая комплектация - для установки на судах и монтаж в других нестандартных местах



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз