Вернуться к товару Пароконвектомат Retigo O2011I VISION II

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

# Пароконвектомат Retigo O2011I VISION II

| | |
|---|---|
| **Подключение** | 380 В |
| **Количество уровней** | 20 |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Мощность** | 36.9 |
| **Ширина** | 948 |
| **Глубина** | 834 |
| **Высота** | 1858 |
| **Вес (без упаковки)** | 235 |
| **Страна-производитель** | Чехия |
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Категория** | Пароконвектоматы |
| **Расстояние между уровнями** | 63 |
| **Вес (с упаковкой)** | 260 |
| **Управление** | электронное |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1 |
| **Автомойка** | Есть |
| **Температурный режим** | от 30 до 300 °C |

## Цена: 869 400.00 руб.

Пароконвектомат **Retigo O2011B VISION II** серии **Orange 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

**Режимы работы:**

- Конвекция: 30-300 °C
- Комбинированный режим: 30-300 °C
- Пар: 30-130 °C
- Био приготовление: 30-98 °C
- Режим ночной жарки / приготовления
- Низкотемпературная варка / выпечка - снижается потеря веса и улучшается вкус

**Инновационная система парообразования:**

- 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:**

- **Вентилято**р с автореверсом - равномерность пропекания
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Тройное, открывающееся стекло на двери - ограничивает утечку тепла и ожоги, экономит потребление энергии

**Управление:**

- Автоматический старт

**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: 400-600 порций в день
- Теплопроизводительность: 36 кВт
- Максимальный уровень шума: 70 дБА
- Защита предохранителями: 63 А
- Подвод / слив воды: G 3/4" / 50 мм

**Опции (приобретаются отдельно):**

- Программирование - 99 программ с 9 шагами
- 7 скоростей вентилятора + функция FAN STOP
- Левое открытие двери
- Клапан для отвода пара
- Температурный щуп
- Встроенный ручной душ
- Втягивающийся душ

| | | | |
|---|---|---|---|
| Товар сертифицирован | Гарантия | Монтаж и настройка | Доставка или самовывоз |