



Пароконвектомат Retigo O611I VISION II



Цена: 362 250.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.2
Ширина	933
Глубина	821
Высота	786
Вес (без упаковки)	116
Страна-производитель	Чехия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	65
Вес (с упаковкой)	127.6
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Пароконвектомат **Retigo O611I 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.

Комплектация:

- Автоматическая мойка

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:

- Advanced boiler & direct injection system - быстрое и экономное парообразование
- Автоматический подогрев / охлаждение - компенсация изменений температуры, связанных с открыванием

устройства

SMART INVESTMENT:

- Active cleaning system - автоматическая очистка с минимальной затратой воды

Оснащение:

- Дверка с тройным стеклом – минимальные потери тепла, низкое энергопотребление, ограничение ожогов
- Вентилятор с автореверсом - равномерность пропекания
- Гигиеническая варочная камера с закругленными углами
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Безупречная подсветка пространства галогенными лампами
- Дверной резервуар для сбора конденсата
- Съёмный дверной уплотнитель
- IPX5-покрытие

VISION TOUCH CONTROLS:

- Сенсорная панель – панель отлично и быстро работает в любых условиях ,без механических элементов и кнопок
- Автоматический запуск – возможность запланировать отложенный запуск
- Бесконечное время приготовления – экономия времени при приготовлении в час-пик

Сервис:

- Нормы HACCP - быстрый и легкий анализ критических моментов варки
- Полная документация эксплуатационных событий

Данные:

- Интерфейс USB – простое воспроизведение данных внутрь и из конвектомата
- Программное обеспечение VisionCombi – администрирование программ и пиктограмм на Вашем компьютере, просмотр данных HACCP

VISION DESIGN:

- Уникальное изогнутое внешнее стекло двери - минимальный риск ожога
- Уникальное покрытие варочной камеры
- Горизонтальная загрузка – безопасность и удобство

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 51-150 порций в день
- Общая потребляемая мощность: 10,9 кВт
- Шум: до 70 дБА

Опции (приобретаются отдельно):

- Левое открытие дверцы
- Термощуп
- Створчатый клапан



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз