



Пароконвектомат Retigo O611IG VISION II ГАЗ



Цена: 553 317.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Ширина	933
Глубина	863
Высота	786
Вес (без упаковки)	110
Страна-производитель	Чехия
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	65
Вес (с упаковкой)	121
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Пароконвектомат **Retigo O611IG VISION II (газ)** 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
- Ручной душ
- Температурный щуп

Режимы работы:

- Конвекция: 30-300 °C
- Комбинированный режим: 30-300 °C
- Пар: 30-130 °C
- Регенерация / банкетная система - выдача больше порций за короткое время

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
- 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
- Двойное, открывающееся стекло на двери - ограничивает утечку тепла
- IPX5-покрытие

Управление:

- Гладкий пульт управления - никаких механических элементов, кнопок и выключателей
- 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:

- 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: 51-150 порций в день

Опции (приобретаются отдельно):

- Программирование - 99 программ с 9 шагами
- 5 скоростей вентилятора + функция FAN STOP
- Клапан для отвода пара
- Левое открытие двери
- Безопасное открывание двери в двух шагах
- Набор комбинированных печей 611/611, 611/1011
- Судовая комплектация - для установки на судах и монтаж в других нестандартных местах



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз