



Пароконвектомат Retigo O1021I Vision II



Цена: 724 500.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	10
Мощность	29.6
Ширина	1121
Глубина	1086
Высота	1018
Вес (без упаковки)	193
Страна-производитель	Чехия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	229
Управление	Touch Screen
Управление	сенсорное
Тип gastronorm/противня	GN2/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300

Пароконвектомат **Retigo O1021I Vision II** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на фабриках-кухнях, предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Оборудование заменяет несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу. Модель оснащена сенсорной панелью управления. Материал пароконвектомата - нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Горячий воздух: от 30 до 300 °C
- Комбинированный режим: от 30 до 300 °C
- Приготовление на пару: от 30 до 130 °C
- Био-приготовление: от 30 до 98 °C
- Размер сенсорного дисплея: 8"
- Температурный точечный щуп
- Втягивающийся душ
- 7 скоростей вентилятора
- 2 патрубка для подвода воды - экономит ресурс водоочистительных устройств
- Ночное приготовление
- Поуровневый контроль
- Возможность запланировать отложенный запуск
- Автоматическое регулирование влажности
- Проработанная система парообразования с двухступенчатым подогревом воды и рекуперации

- Горизонтальная загрузка
 - Дельта Т-варка для точности при приготовлении больших кусков
 - Низкотемпературная варка для уменьшения потерь веса
 - Cook & Hold: автоматический переход в фазу сохранения
 - Golden Touch: программа для запекания хрустящей корочки
 - Автоматический подогрев/охлаждение варочной камеры с возможностью задания требуемой температуры
 - Су вид, Сушка, Стерилизация, Конфи, Копчение - специальные программы для современной гастрономии
 - Дверца с тройным стеклом
 - Вентилятор с автореверсом
 - Запатентованная система осушки воздуха .
 - Специальная система слива и встроенный теплообменник для низкого расхода воды
-
- Интерфейс USB
 - Ethernet/LAN - возможность подключения к сети через браузер

Опционально доступно к заказу:

- Подставка для пароконвектомата ITERMA
- Средство декальцинирующее RETIGO ACTIVE DESCALER VISION II



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз