



## Пароконвектомат Retigo O1021I Vision Plus



**Цена: 743 400.00 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)          | 216              |
| Управление                 | сенсорное        |
| Управление                 | Touch Screen     |
| Тип гостроемкости/противня | GN2/1            |
| Автомойка                  | Есть             |
| Температурный режим        | от 30 до 300     |

Пароконвектомат **Retigo O1021I Vision Plus** 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
- 7 скоростей вентилятора
- 99 программ
- 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