



Пароконвектомат Retigo O611IC VISION II



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.2
Ширина	933
Глубина	863
Высота	786
Вес (без упаковки)	110
Страна-производитель	Чехия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	65
Управление	электронное
Автомойка	Есть

Пароконвектомат Retigo O611IC 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
- 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
- Дополнительное подключение: 3N~/230V/50Hz
- Судовая комплектация - для установки на судах и монтаж в других нестандартных местах



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз