ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Retigo O1221I VISION II



Цена: 819 000.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	12
Способ образования пара	инжектор
Мощность	36.9
Ширина	1111
Глубина	961
Высота	1343
Вес (без упаковки)	210
Страна-производитель	Чехия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	65
Вес (с упаковкой)	231
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 2/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Пароконвектомат **Retigo O1221I 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.

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:

- Автоматический подогрев / охлаждение - компенсация изменений температуры, связанных с открыванием устройства
- Усовершенствованная система парообразования - двухступенчатый подогрев воды с встроенным теплообменником для идеального приготовления пара

SMART INVESTMENT:

- Active cleaning system - автоматическая очистка с минимальной затратой воды
- Water Saving System (WSS) - минимизация потребления воды

Оснащение:

- Вентилятор с автореверсом - равномерность пропекания
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Тройное, открывающееся стекло на двери - ограничивает утечку тепла и ожоги, экономит потребление энергии

Управление:

- 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:

- Диагональное размещение уровней - никаких ожогов рук и лучший визуальный контроль

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 400-600 порций в день
- Теплопроизводительность: 36 кВт
- Максимальный уровень шума: 70 дБА
- Защита предохранителями: 63 A
- Подвод / слив воды: G 3/4" / 50 мм

Опции (приобретаются отдельно):

- Вместимость: 24x GN 1/1 мм
- Программирование - 99 программ с 9 шагами
- 7 скоростей вентилятора + функция FAN STOP
- Левое открытие двери
- Клапан для отвода пара
- Втягивающийся душ

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз