



Пароконвектомат Retigo B1221I VISION II



Цена: 872 550.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	13
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 гостроемкости/противня	GN 2/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °С

Пароконвектомат **Retigo B1221I VISION II** серии **Blue 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 и цифровым дисплеем.

Комплектация:

- Ручной душ
- Клапан для отвода пара
- Шестихзонный температурный щуп

Режимы работы:

- Конвекция: 30-300 °С
- Комбинированный режим: 30-300 °С
- Пар: 30-130 °С
- Био приготовление: 30-98 °С
- Режим ночной жарки / приготовления
- Delta T - точность при приготовлении
- Низкотемпературная варка / выпечка - снижается потеря веса и улучшается вкус
- Cook & Hold - приготовление и сохранение
- Golden Touch - контроль завершения готовки для достижения лучшей структуры

Инновационная система парообразования:

- Active Humidity Control (AHC) - автоматическое регулирование влажности
- 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
- 7 скоростей вентилятора
- Fan Stop - предотвращает потерю тепла и пара из пароконвектомата при открывании двери
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Тройное, открывающееся стекло на двери - ограничивает утечку тепла и ожоги, экономит потребление энергии

VISION TOUCH CONTROLS:

- Easy cooking - приготовление без границ
- Программирование - возможность создания 1000 программ с 20 шагами
- Touch & Cook - стоит только коснуться нужной картинке и аппарат начнет приготовление
- Автоматическое изображение последних 10 процессов приготовления блюд
- Eco logic - изображение актуально использованной энергии
- Multitasking - уникальная возможность работы с дисплеем во время приготовления

Управление:

- Автоматический старт
- Функция Learn - обучение

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 А
- Подвод / слив воды: G 3/4" / 50 мм

Опции (приобретаются отдельно):

- Вместимость: 26x GN 1/1

- Левое открытие двери
- Втягивающийся душ



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз