

Коммерческое предложение от 01.05.2024

Пароконвектомат Retigo O611I VISION II

Цена с НДС: 362 250 руб.

Артикул: **175537**

Уточняйте



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Чехия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	65
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.2
Ширина, мм	933
Глубина, мм	821
Высота, мм	786
Вес (без упаковки), кг	116
Вес (с упаковкой), кг	127.6

Пароконвектомат **Retigo O611I 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

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:

- Advanced boiler & direct injection system - быстрое и экономное парообразование
- Автоматический подогрев / охлаждение - компенсация изменений температуры, связанных с открыванием устройства

SMART INVESTMENT:

- Active cleaning system - автоматическая очистка с минимальной затратой воды

Оснащение:

- Дверка с тройным стеклом – минимальные потери тепла, низкое энергопотребление, ограничение ожогов
- 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
- IPX5-покрытие

VISION TOUCH CONTROLS:

- Сенсорная панель – панель отлично и быстро работает в любых условиях ,без механических элементов и кнопок
- Автоматический запуск – возможность запланировать отложенный запуск
- Бесконечное время приготовления – экономия времени при приготовлении в час-пик

Сервис:

- Нормы HACCP - быстрый и легкий анализ критических моментов варки
- Полная документация эксплуатационных событий

Данные:

- Интерфейс USB – простое воспроизведение данных внутрь и из конвектомата
- Программное обеспечение VisionCombi – администрация программ и пиктограмм на Вашем компьютере, просмотр данных HACCP

VISION DESIGN:

- Уникальное изогнутое внешнее стекло двери - минимальный риск ожога
- Уникальное покрытие варочной камеры
- Горизонтальная загрузка – безопасность и удобство

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 51-150 порций в день
- Общая потребляемая мощность: 10,9 кВт
- Шум: до 70 дБА

Опции (приобретаются отдельно):

- Левое открытие дверцы
- Термощуп
- Створчатый клапан

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.