

**Коммерческое предложение от 29.04.2024****Пароконвектомат Retigo O1011B VISION II****Цена с НДС: 485 100 руб.****Артикул: 635432****Под заказ**

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 24 мес.       |
| Страна-производитель          | Чехия         |
| Способ образования пара       | бойлер        |
| Количество уровней            | 11            |
| 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                 | 18.6          |
| Ширина, мм                    | 933           |
| Глубина, мм                   | 818           |
| Высота, мм                    | 1080          |
| Вес (без упаковки), кг        | 144           |
| Вес (с упаковкой), кг         | 157           |

Пароконвектомат **Retigo O1011B 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 цифровым дисплеем.

**Комплектация:**

- Автоматическая мойка
- Душ
- Четырехзонный 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:**

- Автоматический подогрев / охлаждение - компенсация изменений температуры, связанных с открыванием устройства
- Autoclima - контроль насыщенности пара

#### **SMART INVESTMENT:**

- Active cleaning system - автоматическая очистка с минимальной затратой воды
- EcoLogic system - рекуперация и значительная экономия электричества
- Water Saving System (WSS) - минимизация потребления воды

#### **Оснащение:**

- Вентилятор с автореверсом - равномерность пропекания
- Безопасное открывание двери в двух шагах
- Гигиеническая варочная камера с закругленными углами
- Безупречная подсветка пространства галогенными лампами
- Съёмный дверной уплотнитель
- Двойное, открывающееся стекло на двери - ограничивает утечку тепла

#### **Управление:**

- Автоматический старт

#### **Сервис:**

- Calcium Control System (CCS) - контроль уровня накипи
- Boiler Control System (BCS) - автоматический контроль бойлера
- 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

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