

Коммерческое предложение от 19.05.2024

Пароконвектомат Retigo B1011B VISION II

Цена с НДС: 693 450 руб.

Артикул: **100456**

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	17.6
Ширина, мм	933
Глубина, мм	863
Высота, мм	1046
Вес (без упаковки), кг	138
Вес (с упаковкой), кг	151.8

Пароконвектомат **Retigo B1011B 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.

Комплектация:

- Автоматическая мойка
- Клапан для отвода пара
- Четырехзонный температурный щуп

Режимы работы:

- Конвекция: 30-300 °C

- Комбинированный режим: 30-300 °C
- Пар: 30-130 °C
- Режим ночной жарки / приготовления
- Регенерация / банкетная система - выдача больше порций за короткое время
- Формирование / выпечка - точность при приготовлении больших кусков
- 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:

- Advanced boiler & direct injection system - быстрое и экономное парообразование
- Автоматический подогрев / охлаждение - компенсация изменений температуры, связанных с открыванием устройства
- Turbo steam - быстрая подача пара
- Autoclimate - 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
- 5 скоростей вентилятора
- Fan Stop - предотвращает потерю тепла и пара из пароконвектомата при открывании двери
- Гигиеническая варочная камера с закругленными углами
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Безупречная подсветка пространства галогенными лампами
- Правое открывание двери
- Дверной резервуар для сбора конденсата
- Съёмный дверной уплотнитель
- IPX5-покрытие

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
- Energy logic - изображение актуально использованной энергии

Управление:

- Гладкий пульт управления - никаких механических элементов, кнопок и выключателей
- Vision agent - виртуальный помощник и подсказка
- Автоматический старт
- Функция Learn - обучение
- QuickView - быстрый просмотр программ

Сервис:

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

- 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: 151-250 порций в день
- Мощность парогенератора: 12 кВт

Опции (приобретаются отдельно):

- Безопасное открывание двери в двух шагах
- Второй температурный щуп
- Набор комбинированных печей 611/1011
- Дополнительное подключение: 3N~/230V/50Hz
- Судовая комплектация - для установки на судах и монтаж в других нестандартных местах

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.