

Коммерческое предложение от 02.05.2024

Пароконвектомат Retigo B623I VISION II

Цена с НДС: 343 350 руб.

Артикул: **348969**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Чехия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип гостроемкости/противня	GN 2/3
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	4.8
Ширина, мм	683
Глубина, мм	586
Высота, мм	602
Вес (без упаковки), кг	62
Вес (с упаковкой), кг	72

Пароконвектомат **Retigo B623I 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
- Шестизонный температурный щуп

Режимы работы:

- Конвекция: 30-300 °C
- Комбинированный режим: 30-300 °C
- Пар: 30-130 °C
- Био приготовление: 30-98 °C
- 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: 30-50 порций в день
- Теплопроизводительность: 5 кВт
- Максимальный уровень шума: 70 дБА
- Защита предохранителями: 16 А
- Подвод / слив воды: G 3/4" / 50 мм

Опции (приобретаются отдельно):

- Левое открытие двери
- Дополнительное подключение: 3N~/230V/50Hz

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

Цены указаны с учетом НДС.