

Коммерческое предложение от 17.05.2024

Пароконвектомат Retigo O611I Vision Plus

Цена с НДС: 378 000 руб.

Артикул: **686765**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Чехия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Ручной душ	Да
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.9
Ширина, мм	933
Глубина, мм	786
Высота, мм	821
Вес (без упаковки), кг	116
Вес (с упаковкой), кг	128

Пароконвектомат **Retigo O611I Vision Plus** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на фабриках-кухнях, предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Оборудование заменяет несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу. Модель оснащена сенсорной панелью управления. Материал пароконвектомата - нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Горячий воздух: от 30 до 300 °C
- Комбинированный режим: от 30 до 300 °C
- Приготовление на пару: от 30 до 130 °C
- Био-приготовление: от 30 до 98 °C
- Размер сенсорного дисплея: 8"

- Температурный точечный щуп
- 7 скоростей вентилятора
- Ночное приготовление
- Поуровневый контроль
- Возможность запланировать отложенный запуск
- Автоматическое регулирование влажности
- Проработанная система парообразования с двухступенчатым подогревом воды и рекуперации
- Горизонтальная загрузка
- Дельта Т-варка для точности при приготовлении больших кусков
- Низкотемпературная варка для уменьшения потерь веса
- Cook & Hold: автоматический переход в фазу сохранения
- Golden Touch: программа для запекания хрустящей корочки
- Автоматический подогрев/охлаждение варочной камеры с возможностью задания требуемой температуры
- Су вид, Сушка, Стерилизация, Конфи, Копчение - специальные программы для современной гастрономии
- Дверца с тройным стеклом
- Вентилятор с автореверсом
- Запатентованная система осушки воздуха
- Специальная система слива и встроенный теплообменник для низкого расхода воды
- Интерфейс USB
- Ethernet/LAN - возможность подключения к сети через браузер

Опционально доступно к заказу:

- Гастроемкость GN 1/1-100
- Гастроемкость GN 1/1-150
- Гастроемкость GN 1/1-20
- Гастроемкость GN 1/1-200
- Гастроемкость GN 1/1-40
- Гастроемкость GN 1/1-65
- [Держатель RETIGO для пароконвектоматов GN 1/1 для загрузки гастроемкостей 2XGN1/2](#)
- [Держатель RETIGO для пароконвектоматов GN 1/1 для загрузки гастроемкостей 3XGN1/3](#)
- Подставка для пароконвектомата ITERMA
- Разделитель ITERMA GN1/1-GN1/2
- Средство декальцинирующее RETIGO ACTIVE DESCALER VISION II

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

Цены указаны с учетом НДС.