

Пароконвектомат Retigo O2011I VISION II

Пароконвектомат **Retigo O2011B 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

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:

- 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
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Тройное, открывающееся стекло на двери - ограничивает утечку тепла и ожоги, экономит потребление энергии

Управление:

- Автоматический старт

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

Опции (приобретаются отдельно):

- Программирование - 99 программ с 9 шагами
- 7 скоростей вентилятора + функция FAN STOP
- Левое открытие двери
- Клапан для отвода пара
- Температурный щуп
- Встроенный ручной душ
- Втягивающийся душ

Цена: 1096730 руб.

| Характеристики | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Высота | 1858 мм |
| Ширина | 948 мм |
| Глубина | 834 мм |
| Мощность | 36.9 кВт |
| Подключение | 380 В |
| Вес (с упаковкой) | 260 кг |
| Вес (без упаковки) | 235 кг |
| Подвод / слив воды | G 3/4" / 50 мм |
| Панель управления | электронная |
| Тип габаритности | GN 1/1 |
| Количество уровней | 20 |
| Производительность | 400-600 порций в день |
| Температурный режим | от 30 до 300 °С |
| Страна-производитель | Чехия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Защита предохранителями | 63 А |
| Теплопроизводительность | 36 кВт |
| Максимальный уровень шума | 70 дБА |
| Расстояние между уровнями | 63 мм |
| Размер габаритности (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber
Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке

<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23