

Пароконвектомат Retigo O2011i VISION PLUS

Пароконвектомат **Retigo O2011i VISION PLUS** серии Orange Vision Plus 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
- 1 точечный температурный щуп
- Стандартная загрузочная тележка

Режимы работы:

- Конвекция: 30-300 °C
- Комбинированный режим: 30-300 °C
- Пар: 30-130 °C
- Био приготовление: 30-98 °C
- Режим ночной жарки / приготовления
- Регенерация / банкетная система - выдача больше порций за короткое время
- Низкотемпературная варка / выпечка - снижается потеря веса и улучшается вкус
- Готовка в вакууме, сушка, стерилизация, конфи, копчение

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
- 7 скоростей вентилятора
- Автоматическая остановка вентилятора - нет ошпаривания при быстром открытии дверц
- 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
- Гигиеничная варочная камера со скругленными внутренними углами
- Сточный лоток под дверцей - нет риска поскользнуться на мокром полу
- 2 патрубка для подвода воды - экономит ресурс



водоочистительных устройств

VISION TOUCH CONTROLS:

- Easy cooking - приготовление без границ
- 99 программ по 9 шагов каждая

Управление:

- Автоматический старт
- Функция постоянного времени приготовления

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
- VisionCombi - администрация программ и пиктограмм на компьютере, просмотр данных HACCP

VISION DESIGN:

- Горизонтальное размещение уровней - никаких ожогов рук и лучший визуальный контроль

Опции (заказываются отдельно):

- Подключение к системе оптимизации потребления энергии

Цена: 1253400 руб.

Характеристики	
Высота	1804 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
Габариты в упаковке	1098x1036x1974 мм

Характеристики	
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
Потребляемая мощность парогенератора	33 кВт

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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