

Пароконвектомат Retigo O2021IG VISION II

Пароконвектомат **Retigo O2021IG 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 °С
- Комбинированный режим: 30-300 °С
- Пар: 30-130 °С
- Био приготовление: 30-98 °С
- 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
- 7 скоростей вентилятора
- Тройное стекло на двери - минимальные потери тепла, низкое энергопотребление и ограничение ожогов
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304

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



VISION DESIGN:

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

Опции (приобретаются отдельно):

- Вместимость: 40x GN 1/1 мм

Цена: 1930240 руб.

Характеристики	
Высота	1815 мм
Ширина	1156 мм
Глубина	963 мм
Мощность	1.66 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	401 кг
Вес (без упаковки)	378 кг
Подвод / слив воды	G 3/4" / 50 мм
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 2/1
Газовое соединение	G 3/4"
Количество уровней	20
Производительность	600-900 порций в день
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Страна-производитель	Чехия
Способ образования пара	инжектор
Защита предохранителями	10 А
Теплопроизводительность	78 кВт
Максимальный уровень шума	70 дБА
Расстояние между уровнями	63 мм
Размер габаритности (наруж./внутр.)	646x530 / 620x530 мм

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