

Пароконвектомат Retigo O623IC VISION II

Пароконвектомат ****Retigo O623IC 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, опрокидывающую сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-retigo-o623ic-vision-ii/>

Цена: 335740.00 руб.



Характеристики

Высота	586 мм
Ширина	683 мм
Глубина	575 мм
Мощность	5 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	62 кг
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 2/3

Количество уровней	6
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Чехия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	65 мм
Размер габаритности (наруж./внутр.)	352x325 / 329x300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.