

Пароконвектомат Retigo O1011BC VISION II

Пароконвектомат **Retigo O1011BC 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 цифровым дисплеем.



Комплектация:

- Автоматическая мойка
- Душ
- Четырехзонный температурный щуп

Режимы работы:

- Конвекция: 30-300 °C
- Комбинированный режим: 30-300 °C
- Пар: 30-130 °C
- Регенерация / банкетная система - выдача больше порций за короткое время

Инновационная система парообразования:

- Автоматический подогрев / охлаждение - компенсация изменений температуры, связанных с открыванием устройства
- Autoclima - контроль насыщенности пара

SMART INVESTMENT:

- Active cleaning system - автоматическая очистка с минимальной затратой воды
- EcoLogic system - рекуперация и значительная экономия электричества
- Water Saving System (WSS) - минимизация потребления воды

Оснащение:

- Вентилятор с автореверсом - равномерность пропекания
- Безопасное открывание двери в двух шагах
- Гигиеническая варочная камера с закругленными углами
- Безупречная подсветка пространства галогенными лампами
- Съёмный дверной уплотнитель
- Двойное, открывающееся стекло на двери - ограничивает утечку тепла

Управление:

- Автоматический старт

Сервис:

- Calcium Control System (CCS) - контроль уровня накипи
- Boiler Control System (BCS) - автоматический контроль бойлера
- 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:

- Уникальное изогнутое внешнее стекло двери - минимальный риск ожога

Цена: 615070 руб.

Характеристики	
Высота	1080 мм
Ширина	933 мм
Глубина	818 мм
Мощность	18.6 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	157 кг
Вес (без упаковки)	144 кг
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 1/1
Количество уровней	11
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Страна-производитель	Чехия
Способ образования пара	бойлер
Расстояние между уровнями	65 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/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