

## Пароконвектомат Retigo O611BC VISION PLUS

Пароконвектомат **Retigo O611BC 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

### Режимы работы:

- Конвекция: 30-300 °С
- Комбинированный режим: 30-300 °С
- Пар: 30-130 °С
- Био приготовление: 30-98 °С
- 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

...структура... водоочистительных устройств

#### VISION TOUCH CONTROLS:

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

#### Управление:

- Автоматический старт
- Функция постоянного времени приготовления

#### Сервис:

- Boiler Control System (BCS) - автоматический контроль бойлера
- 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):

- Вместимость: 5x 600x400 мм
- Подключение к системе оптимизации потребления энергии
- Конденсационный вытяжной шкаф
- Масляный пульверизатор
- Дымогенератор

**Цена: 523742 руб.**

Характеристики	
Высота	786 мм
Ширина	933 мм
Глубина	821 мм
Мощность	10.3 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	135 кг
Вес (без упаковки)	122 кг
Подвод / слив воды	G 3/4" / 50 мм
Панель управления	электронная

## Характеристики

Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	7
Габариты в упаковке	1083x1028x1076 мм
Производительность	51-150 порций в день
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Чехия
Способ образования пара	бойлер
Защита предохранителями	16 А
Теплопроизводительность	10,3 кВт
Максимальный уровень шума	70 дБА
Расстояние между уровнями	65 мм
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GO19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GO19Q?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**