

Пароконвектомат Retigo O1011IC VISION II

Пароконвектомат **Retigo O1011IC 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.



Комплектация:

- Автоматическая мойка
- Ручной душ
- Температурный щуп

Режимы работы:

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

Инновационная система парообразования:

- Advanced boiler & direct injection system - быстрое и экономное парообразование
- Автоматический подогрев / охлаждение - компенсация изменений температуры, связанных с открыванием устройства
- Turbo steam - быстрая подача пара
- Autoclimate - контроль насыщенности пара

SMART INVESTMENT:

- Active cleaning system - автоматическая очистка с минимальной затратой воды
- Active descaling system - автоматическое удаление накипи из варочной камеры
- EcoLogic system - рекуперация и значительная экономия электричества
- Water Saving System (WSS) - минимизация потребления воды
- Automatic Capacity Management (ACM) - лучший результат благодаря адаптации программы, в соответствии с количеством продукта

Оснащение:

- Прочная двухсторонняя ручка - для комфортного открывания устройства поворачиванием ручки в любом направлении
- Вентилятор с автореверсом - равномерность пропекания
- Гигиеническая варочная камера с закругленными углами
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Безупречная подсветка пространства галогенными лампами
- Дверной резервуар для сбора конденсата
- Съёмный дверной уплотнитель
- Двойное, открывающееся стекло на двери - ограничивает утечку тепла
- IPX5-покрытие

Управление:

- Гладкий пульт управления - никаких механических элементов, кнопок и выключателей
- 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

VISION DESIGN:

- Уникальное изогнутое внешнее стекло двери - минимальный риск ожога
- Уникальное покрытие варочной камеры
- Диагональное размещение уровней - никаких ожогов рук и лучший визуальный контроль
- Дополнительный уровень - расширение вместительности пароконвектомата

Опции (приобретаются отдельно):

- Программирование - 99 программ с 9 шагами
- 5 скоростей вентилятора + функция FAN STOP
- Клапан для отвода пара
- Левое открытие двери
- Безопасное открывание двери в двух шагах
- Набор комбинированных печей 611/611, 611/1011
- Дополнительное подключение: 3N~/230V/50Hz
- Судовая комплектация - для установки на судах и монтаж в других нестандартных местах

Цена: 590890 руб.

Характеристики	
Высота	1046 мм
Ширина	933 мм
Глубина	863 мм
Мощность	17.6 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	132 кг
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 1/1
Количество уровней	11

Характеристики

Производительность	151-250 порций в день
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Чехия
Способ образования пара	инжектор
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