

Пароконвектомат Retigo B611I VISION II BLACK EDITION

Пароконвектомат **Retigo B611I VISION II** серии Blue 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:

- Ручной душ
- Клапан для отвода пара
- 6 точечный температурный щуп

Режимы работы:

- Конвекция: 30-300 °C
- Комбинированный режим: 30-300 °C
- Пар: 30-130 °C
- Био приготовление: 30-98 °C
- Режим ночной жарки / приготовления
- Регенерация / банкетная система - выдача больше порций за короткое время
- Delta T - точность при приготовлении больших кусков
- Низкотемпературная варка / выпечка - снижается потеря веса и улучшается вкус
- Cook & Hold - приготовление и сохранение
- Golden Touch - контроль завершения готовки для достижения лучшей структуры
- Готовка в вакууме, сушка, стерилизация, конфи, копчение

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
- EcoLogic system - рекуперация и значительная экономия электричества
- Water Saving System (WSS) - минимизация потребления воды
- Active Humidity Control (AHC) - автоматическое регулирование влажности-залог превосходного результата

Оснащение:

- Прочная двухсторонняя ручка - для комфортного открывания устройства поворачиванием ручки в любом направлении
- Вентилятор с автореверсом - равномерность пропекания
- 7 скоростей вентилятора
- Клапан - быстрая осушка варочной камеры для улучшения хвостящих качеств и красивого цвета. запатентованная система

- осушки воздух
- Fan Stop - предотвращает потерю тепла и пара из пароконвектомата при открывании двери
- 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

VISION TOUCH CONTROLS:

- Easy cooking - приготовление без границ
- Программирование - возможность создания 1000 программ с 20 шагами
- Пиктограммы - возможность пиктограмм под программы
- Автоматическое изображение последних 10 процессов приготовления блюд

Управление:

- Гладкий пульт управления - никаких механических элементов, кнопок и выключателей
- MyVision - адаптация, все необходимое в главном меню
- Автоматический старт
- Функция Learn - обучение
- QuickView - быстрый просмотр программ
- Multitasking - уникальная возможность работы с дисплеем во время приготовления

Сервис:

- Нормы HACCP - быстрый и легкий анализ критических моментов варки
- Service and Diagnostic System (SDS) - автоматический диагностический анализ ошибок
- VisionCombi - администрация программ и пиктограмм на компьютере, просмотр данных HACCP

Данные:

- USB-интерфейс - легкое перенесение данных в пароконвектомат и из него
- LAN - возможность подключения к сети, коммуникация через интернет

VISION DESIGN:

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

Опции (приобретаются отдельно):

- Безопасное открывание двери в двух шагах
- Второй температурный щуп
- Набор комбинированных печей 611/1011
- Дополнительное подключение: 3N~/230V/50Hz
- Судовая комплектация - для установки на судах и монтаж в других нестандартных местах

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 586420 руб.

Характеристики	
Высота	786 мм
Ширина	933 мм
Глубина	821 мм
Мощность	10.9 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	128 кг
Вес (без упаковки)	116 кг
Подвод / слив воды	G 3/4" / 50 мм
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 1/1
Количество уровней	7
Габариты в упаковке	1083x1028x936 мм
Производительность	51-150 порций в день
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Чехия
Способ образования пара	инжектор
Защита предохранителями	16 А
Теплопроизводительность	10,3 кВт
Максимальный уровень шума	70 дБА
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/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