

Пароконвектомат Retigo O611I VISION II

Пароконвектомат **Retigo O611I 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

Режимы работы:

- Конвекция: 30-300 °С
- Комбинированный режим: 30-300 °С
- Пар: 30-130 °С
- Био приготовление: 30-98 °С
- Режим ночной жарки / приготовления
- Низкотемпературная варка / выпечка - снижается потеря веса и улучшается вкус

Инновационная система парообразования:

- Advanced boiler & direct injection system - быстрое и экономное парообразование
- Автоматический подогрев / охлаждение - компенсация изменений температуры, связанных с открыванием устройства

SMART INVESTMENT:

- Active cleaning system - автоматическая очистка с минимальной затратой воды

Оснащение:

- Дверка с тройным стеклом - минимальные потери тепла, низкое энергопотребление, ограничение ожогов
- 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
- IPX5-покрытие

VISION TOUCH CONTROLS:

- Сенсорная панель - панель отлично и быстро работает в любых условиях, без механических элементов и кнопок
- Автоматический запуск - возможность запланировать отложенный запуск
- Бесконечное время приготовления - экономия времени при приготовлении в час-пик

Сервис:

- Нормы НАССР - быстрый и легкий анализ критических моментов варки
- Полная документация эксплуатационных событий

Данные:

- Интерфейс USB – простое воспроизведение данных внутрь и из конвектомата
- Программное обеспечение VisionCombi – администрация программ и пиктограмм на Вашем компьютере, просмотр данных HACCP

VISION DESIGN:

- Уникальное изогнутое внешнее стекло двери - минимальный риск ожога
- Уникальное покрытие варочной камеры
- Горизонтальная загрузка – безопасность и удобство

Опции (приобретаются отдельно):

- Левое открытие дверцы
- Термощуп
- Створчатый клапан

Цена: 420790 руб.

Характеристики	
Шум	до 70 дБА
Высота	786 мм
Ширина	933 мм
Глубина	821 мм
Мощность	10.2 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	116 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	7
Производительность	51-150 порций в день
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Чехия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	65 мм
Общая потребляемая мощность	10,9 кВт
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/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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