

## Пароконвектомат Retigo O1221I VISION II

Пароконвектомат **Retigo O1221I 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.

### Режимы работы:

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

### 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
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Тройное, открывающееся стекло на двери - ограничивает утечку тепла и ожоги, экономит потребление энергии

### Управление:

- 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:

- Диагональное размещение уровней - никаких ожогов рук и



лучший визуальный контроль

**Опции (приобретаются отдельно):**

- Вместимость: 24х GN 1/1 мм
- Программирование - 99 программ с 9 шагами
- 7 скоростей вентилятора + функция FAN STOP
- Левое открытие двери
- Клапан для отвода пара
- Втягивающийся душ

**Цена: 1025110 руб.**

Характеристики	
Высота	1343 мм
Ширина	1111 мм
Глубина	961 мм
Мощность	36.9 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	231 кг
Вес (без упаковки)	210 кг
Подвод / слив воды	G 3/4" / 50 мм
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 2/1
Количество уровней	12
Производительность	400-600 порций в день
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Чехия
Способ образования пара	инжектор
Защита предохранителями	63 А
Теплопроизводительность	36 кВт
Максимальный уровень шума	70 дБА
Расстояние между уровнями	65 мм
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	646x530 / 620x530 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**