



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

[https://alfaprom.org/  
вакуум-упаковка.рф](https://alfaprom.org/вакуум-упаковка.рф)  
<https://elf4mm.ru/>

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Retigo B623I VISION II

Пароконвектомат **Retigo B623I 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 и цифровым дисплеем.



### Комплектация:

- Ручной душ
- Клапан для отвода пара
- Шестисезонный 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
- Delta T - точность при приготовлении
- Низкотемпературная варка / выпечка - снижается потеря веса и улучшается вкус
- Cook & Hold - приготовление и сохранение
- Golden Touch - контроль завершения готовки для достижения лучшей структуры

### Инновационная система парообразования:

- Active Humidity Control (AHC) - автоматическое регулирование влажности
- 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
- 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

### VISION TOUCH CONTROLS:

- Easy cooking - приготовление без границ
- Программирование - возможность создания 1000 программ с 20 шагами
- Touch & Cook - стоит только коснуться нужной картинки и аппарат начнет приготовление
- Автоматическое изображение последних 10 процессов приготовления блюд

- Eco logic - изображение актуально использованной энергии-
- Multitasking - уникальная возможность работы с дисплеем во время приготовления

#### Управление:

- Автоматический старт
- Функция Learn - обучение

#### 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):

- Левое открытие двери
- Дополнительное подключение: 3N~/230V/50Hz

**Цена: 416310 руб.**

Характеристики	
Высота	602 мм
Ширина	683 мм
Глубина	586 мм
Мощность	4.8 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	72 кг
Вес (без упаковки)	62 кг
Подвод / слив воды	G 3/4" / 50 мм
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 2/3
Количество уровней	6
Производительность	30-50 порций в день
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Страна-производитель	Чехия
Способ образования пара	инжектор
Защита предохранителями	16 А
Теплопроизводительность	5 кВт
Максимальный уровень шума	70 дБА

Расстояние между уровнями	65 мм
Размер габаритности (наруж./внутр.)	352x325 / 329x300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и  
упаковочное оборудование. Надежно. Быстро.  
Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org