

Пароконвектомат Retigo O611I VISION PLUS

Пароконвектомат **Retigo O611I VISION PLUS** серии Orange Vision Plus 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
- 1 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
- Низкотемпературная варка / выпечка - снижается потеря веса и улучшается вкус
- Готовка в вакууме, сушка, стерилизация, конфи, копчение

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
- 7 скоростей вентилятора
- Автоматическая остановка вентилятора - нет ошпаривания при быстром открытии дверц
- 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
- Гигиеничная варочная камера со скругленными внутренними углами
- Сточный лоток под дверцей - нет риска поскользнуться на мокром полу
- 2 патрубка для подвода воды - экономит ресурс водоочистительных устройств

VISION TOUCH CONTROLS:

- Easy cooking - приготовление без границ
- 99 программ по 9 шагов каждая

Управление:

- Автоматический старт
- Функция постоянного времени приготовления

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
- VisionCombi - администрация программ и пиктограмм на компьютере, просмотр данных HACCP

VISION DESIGN:

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

Опции (заказываются отдельно):

- Вместимость: 5x 600x400 мм
- Подключение к системе оптимизации потребления энергии
- Конденсационный вытяжной шкаф
- Масляный пульверизатор
- Дымогенератор

Цена: 503151 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

Характеристики

Количество уровней	7
Габариты в упаковке	1083x1028x1076 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/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