

Пароконвектомат Retigo B2011IG VISION II

Пароконвектомат **Retigo B2011IG 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
- Шестиступенчатый 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 картинке 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
- Втягивающийся душ

Цена: 1325030 руб.

| Характеристики | |
|--------------------|----------------|
| Высота | 1858 мм |
| Ширина | 948 мм |
| Глубина | 834 мм |
| Мощность | 1.28 кВт |
| Подключение | газ |
| Вес (с упаковкой) | 282 кг |
| Вес (без упаковки) | 257 кг |
| Подвод / слив воды | G 3/4" / 50 мм |
| Панель управления | электронная |
| Тип габаритности | GN 1/1 |
| Газовое соединение | G 3/4" |

Характеристики

| | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Количество уровней | 20 |
| Производительность | 400-600 порций в день |
| Температурный режим | от 30 до 300 °С |
| Страна-производитель | Чехия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Защита предохранителями | 10 А |
| Теплопроизводительность | 45 кВт |
| Максимальный уровень шума | 70 дБА |
| Расстояние между уровнями | 63 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