

## Пароконвектомат Retigo O1011BC VISION PLUS

Пароконвектомат **Retigo O1011BC 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
- 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:

- Boiler Control System (BCS) - автоматический контроль бойлера
- 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):

- Подключение к системе оптимизации потребления энергии

**Цена: 615061 руб.**

| Характеристики      |                   |
|---------------------|-------------------|
| Высота              | 1046 мм           |
| Ширина              | 933 мм            |
| Глубина             | 821 мм            |
| Мощность            | 18.6 кВт          |
| Подключение         | 380 В             |
| Вес (с упаковкой)   | 152 кг            |
| Вес (без упаковки)  | 138 кг            |
| Подвод / слив воды  | G 3/4" / 50 мм    |
| Панель управления   | электронная       |
| Тип габаритности    | GN 2/3            |
| Количество уровней  | 11                |
| Габариты в упаковке | 1083x1028x1200 мм |

## Характеристики

|                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| Производительность        | 152-250 порций в день |
| Температурный режим       | от 30 до 300 °С       |
| Страна-производитель      | Чехия                 |
| Способ образования пара   | бойлер                |
| Защита предохранителями   | 32 А                  |
| Теплопроизводительность   | 18 кВт                |
| Максимальный уровень шума | 70 дБА                |
| Расстояние между уровнями | 65 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**