

**Коммерческое предложение от 22.05.2024****Пароконвектомат Retigo O2011B VISION II****Цена с НДС: 926 100 руб.****Артикул: 542996****Под заказ**

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 24 мес.       |
| Страна-производитель          | Чехия         |
| Способ образования пара       | бойлер        |
| Количество уровней            | 20            |
| Тип гостроемкости/противня    | GN 1/1        |
| Расстояние между уровнями, мм | 63            |
| Панель управления             | Touch Screen  |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 300  |
| Управление                    | электронное   |
| Тип подключения               | электричество |
| Автоматическая мойка          | Есть          |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 36.9          |
| Ширина, мм                    | 948           |
| Глубина, мм                   | 834           |
| Высота, мм                    | 1858          |
| Вес (без упаковки), кг        | 245           |
| Вес (с упаковкой), кг         | 270           |

Пароконвектомат [Retigo O2011B 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
- Boiler Control System (BCS) - автоматический контроль бойлера
- 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

## **Дополнительные характеристики:**

- Производительность: 400-600 порций в день
- Теплопроизводительность: 36 кВт
- Мощность парогенератора: 33 кВт
- Максимальный уровень шума: 70 дБА
- Защита предохранителями: 63 А
- Подвод / слив воды: G 3/4" / 50 мм

## **Опции (приобретаются отдельно):**

- Программирование - 99 программ с 9 шагами
- 7 скоростей вентилятора + функция FAN STOP
- Левое открытие двери
- Клапан для отвода пара
- Температурный шуп
- Встроенный ручной душ
- Втягивающийся душ

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.