

Коммерческое предложение от 19.05.2024**Пароконвектомат Retigo B623I Vision II Black Edition****Цена с НДС: 365 400 руб.****Артикул: 934735****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Чехия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип гостроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	65
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Ручной душ	Да
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5
Ширина, мм	683
Глубина, мм	602
Высота, мм	586
Вес (без упаковки), кг	62
Вес (с упаковкой), кг	72

Пароконвектомат [Retigo B623I Vision II Black Edition](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на фабриках-кухнях, предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Оборудование заменяет несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу. Модель оснащена сенсорной панелью управления. Материал пароконвектомата - нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Горячий воздух: от 30 до 300 °C
- Комбинированный режим: от 30 до 300 °C
- Приготовление на пару: от 30 до 130 °C
- Био-приготовление: от 30 до 98 °C

- 7 скоростей вентилятора
- Автоматическое отображение последних 10 блюд
- Термокерн
- Ночное приготовление
- Поуровневый контроль
- Возможность запланировать отложенный запуск
- Автоматическое регулирование влажности
- Проработанная система парообразования с двухступенчатым подогревом воды и рекуперации
- Горизонтальная загрузка
- Дельта Т-варка для точности при приготовлении больших кусков
- Низкотемпературная варка для уменьшения потерь веса
- Cook & Hold: автоматический переход в фазу сохранения
- Golden Touch: программа для запекания хрустящей корочки
- Автоматический подогрев/охлаждение варочной камеры с возможностью задания требуемой температуры
- Су вид, Сушка, Стерилизация, Конфи, Копчение - специальные программы для современной гастрономии
- Дверца с тройным стеклом
- Вентилятор с автореверсом
- Запатентованная система осушки воздуха .
- Специальная система слива и встроенный теплообменник для низкого расхода воды
- Интерфейс USB
- Ethernet/LAN - возможность подключения к сети через браузер
- Черный цвет корпуса

Опционально доступно к заказу:

- Подставка для пароконвектомата ITERMA
- Средство декальцинирующее RETIGO ACTIVE DESCALER VISION II

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

Цены указаны с учетом НДС.