

**Коммерческое предложение от 14.05.2024****Пароконвектомат Retigo O623I Vision Plus****Цена с НДС: 289 800 руб.****Артикул: 189666****Под заказ**

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия                   | 12 мес.       |
| Страна-производитель       | Чехия         |
| Способ образования пара    | инжектор      |
| Количество уровней         | 6             |
| Тип гастроемкости/противня | GN 2/3        |
| 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 O623I Vision Plus** 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
- Температурный точечный щуп
- Вентилятор с реверсом

- 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

**Опционально доступно к заказу:**

- Подставка для пароконвектомата ITERMA
- Разделитель ITERMA GN1/1-GN1/2
- Средство декальцинирующее RETIGO ACTIVE DESCALER VISION II

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

Цены указаны с учетом НДС.