

**Пароконвектомат RETIGO B1011I**

**Цена - 483 065 руб.**

**Характеристики**



**Описание**

Пароконвектомат **B1011I** производства **Retigo (Чехия)** оборудование для профессионалов.

Уникальные особенности модели:

**RETIGO Blue Vision** – это самый многофункциональный конвектомат в серии RETIGO Vision.

Он разработан специально для самых требовательных потребителей, которые ценят самые детальные функции. Оборудование управляется при помощи сенсорной панели, которая обеспечивает доступ ко всем системам конвектомата. Оснащены интуитивным управлением, системой экономии воды и электроэнергии и прекрасной теплоизоляцией, позволяющей сохранить в помещении хороший микроклимат. Источник тепла электрический.

Большой сенсорный экран отличается понятным интерфейсом и прост в использовании. Система программирования предусматривает возможность создания 1000 программ до 20 этапов каждая. Система **Easy cooking** - готовка без границ.

Инновационные технологии обеспечивают быстрое и экономное парообразование. Система **Turbo steam** позволяет увеличить объем пара в нужный момент, возможно также регулирование его насыщенности. Изменения температуры в камере при открытии дверцы компенсируются функцией автоподогрева/охлаждения.

Работа осуществляется в следующих режимах:

- сухой воздух 30 - 300 ° C,
- комбинированный 30 - 300 ° C,
- пар 30 - 130 ° C,
- ночное приготовление,
- регенерация,
- Delta – приготовление больших продуктов,
- низкотемпературная готовка – для деликатных блюд.
- 11 уровней типа GN 1/1 с зазором 6,5 см,
- кол-во блюд на раздаче: 151 – 250,
- удобная большая ручка,
- галогеновая подсветка,
- дверца с двойным остеклением,
- лоток для сбора конденсата,
- USB-разъем,
- подключение к интернет-сети,
- система диагностики параметров готовки,
- система диагностики работы оборудования и сообщения об ошибках.

Современный эргономичный дизайн подчеркивает простоту устройства техники, а светодиодный сенсорный дисплей позволяет с легкостью осуществлять управление. Изогнутая стеклянная дверца обеспечивает полноценный обзор готовящихся блюд. Качественные материалы изготовления конструкции – гарантия долгого срока службы конвектомата.

Оборудование экономно расходует воду и электроэнергию.

Встроенная инструкция **Vision agent** и краткий обзор **QuickView** помогут достигнуть наилучшего результата, а система **Golden Touch** обеспечит контроль итога готовки.

В базовом исполнении модель оснащена системой автоматической мойки с возможностью очистки от накипи, пароотводным клапаном и многоточечным термозондом. Размер используемых габаритов - GN 1/1.

Конвектомат достаточно экономичен в своем классе. Информация о расходуемой энергии выводится на экран в реальном режиме.

Модель может быть установлена на подставку, настенную консоль или на пол.

Ссылка на товар в интернет  
магазине Ресторан Сервис



ООО ГК "РЕСТОРАН СЕРВИС"  
[restoranservice@gmail.com](mailto:restoranservice@gmail.com)  
restoran-service.ru