

# Описание товара Комплект для подключения

## Retigo H14-9906 Vision II



### Описание

- Пароконвектомат Retigo B1011B Vision II – высокотехнологичное электрооборудование, сочетающее функциональность и эргономичность с неизменно отличным результатом при приготовлении каждой порции или партии блюд.
- Дисплей модели чутко реагирует на прикосновение, даже если руки в перчатках или кулинарном жире.
- Особенности модели:
  - режимы:
    - конвекция и пароконвекция (30...300 °С), на пару (30...130 °С), БИО (30...98 °С);
    - ночной режим с поуровневой настройкой времени;
    - автоматический нагрев/охлаждение по программе;
    - автоматическое регулирование влажности – система АНС;
    - приготовление мяса (птицы, рыбы) крупным куском – функция дельта Т;
    - получение хрустящей корочки – технология Golden Touch;
    - автоматическое сохранение по окончанию цикла – система Cook Hold;
  - специальные программы:
    - су-вид (в вакууме), конфи, сушка, копчение, стерилизация;
    - работа нон-стоп для часа пик;
    - отложенный запуск;
    - система слива с теплообменником – WSS;
    - внутреннее освещение;
    - автоматическая мойка – Active Cleaning.
- Управление:
  - 8“ дисплей;
  - адаптированное главное меню MyVision;

- система рекомендует оптимальную технологию для лучшего результата – Easy Cooking;
- память:
- 1000 программ до 20 этапов;
- сохранение измененной программы – функция Learn;
- отображение последних 10 программ;
- работа с дисплеем в процессе приготовления – Multitasking;
- контроль электропотребления для цикла – EcoLogic;
- автоконтроль впрыска бойлера – BCS;
- система автодиагностики;
- ПО VisionCombi – управление, данные НАССР через ПК.
- Стандартная комплектация:
- корпус, камера – сталь AISI 304;
- рельсовые направляющие;
- дверка с тройным стеклом (внутреннее – открывается), микропереключателем Fan Stop;
- вентилятор с автореверсом, 7 скоростей;
- 6-ти точечный термощуп;
- встроенный ручной душ;
- USB-разъем;
- воздушный фильтр.

## Характеристики

Рабочие температуры	30...+300 °С
Количество уровней	11
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	380 В
Расстояние между уровнями	65 мм
Максимальная температура	300 °С
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	1046 мм
Длина, мм	933 мм
Ширина, мм	821 мм
Мощность, кВт	18.6 кВт

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.