- vyvíjení páry Injekční (i)

Konvektomat Retigo ORANGE VISION PLUS 1221 - 12 x GN 2/1 - vyvíjení páry Injekční (i)



Naše cena bez DPH : 406.470 Kč
Naše cena s DPH : 491.829 Kč
Dostupnost: Na dotaz
Katalogové číslo: H14-0461-IA-5
Vyvíjení páry: Injekční (i)

Výrobce	Retigo
Rozměry vnější	1111x1343x961 mm
Připojení	400V
Vyrobeno	Česká republika

Popis variant:

Kompletní služby ke konvektomatům Retigo

Konvektomat Retigo Vám dovezeme a zapojíme včetně potřebného příslušenství (změkčovač vody). Postaráme se o důkladné zaškolení personálu kuchyně tak, aby byl potenciál konvektomatu využit na 100 %. Školení obsluhy konvektomatu provádí odborný kuchař vždy na míru daného podniku. U naší firmy si pak můžete objednat pravidelná návazná školení obsluhy konvektomatu.

Konvektomaty Retigo dodáváme od roku 1998 a pro naše zákazníky zajišťujeme odborný záruční i pozáruční servis. Na konvektomaty Retigo poskytujeme záruku 24 měsíců.

Technické parametry konvektomatu Retigo ORANGE VISION PLUS 1221:

- Připojení: elektřina
- Vyvíjení páry: injekční nebo bojlerové
- Kapacita: 12 zásuvů GN 2/1
- Kapacita jídel na výdej: 400 - 600
- Rozteč zásuvů: 65 mm
- Rozměry (Š x V x H): 1111 x 1343 x 961 mm
- Hmotnost: 210 kg (injekční), 220 kg (bojlerový)
- Celkový příkon: 36,9 kW
- Tepelný výkon: 36 kW
- Příkon vyvíječe páry u bojlerové verze konvektomatu: 33 kW
- Jištění: 63 A
- Napájení: 3N~/400V/50Hz
- Hlučnost: do 70 dBA
- Přípojka vody / odpad [mm]: G 3/4? / 50
- Teplota: 30 - 300 °C

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



Vybavení konvektomatu Retigo ORANGE VISION PLUS 1221

Vaření:

- Horký vzduch 30 - 300 °C
- Kombinovaný režim 30 ? 300 °C
- Vaření v páře 30 ? 130 °C
- Bio vaření 30 ? 98 °C
- Vaření/pečení přes noc ? šetří čas i peníze
- Pokročilý systém vývinu páry ? skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- Zásuvy napříč ? bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.
- Regenerace/banketing ? podávejte více pokrmů v kratším čase
- Nízkoteplotní vaření ? nižší váhové ztráty, lepší chuť
- Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitovaní, Uzení ? speciální programy pro moderní gastronomii (volitelné vybavení)

Vision Controls:

- 7" displej - perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- Software na 99 programů s 9 kroky
- Nekonečný čas vaření - uspoří čas při vaření v provozní špičce
- Automatický start ? možnost naplánovat odložený start
- Funkce Learn - uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- Posledních 10 - automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- EcoLogic - údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji

Ostatní vybavení:

- Active cleaning - systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- Trojité dveřní sklo - minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- Obousměrný ventilátor ? minimální rozdíly v barvě upečených jídel, rovnoměrné pečení
- Taktování ventilátoru - 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- Robustní klika ? pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- AISI 304 nerezová ocel ? kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy ? snadná údržba
- Odkapová dveřní vanička - zachytává kondenzát z dveří
- Dva přívody vody ? pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- WSS (Water Saving System) - speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník chrání před vysokou spotřebou vody
- Vyjímatelné držáky gastronádob s roztečí 65 mm

Konektivita:

- USB rozhraní ? snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- Ethernet/LAN - možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- VisionCombi software ? správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

Provozní záznamy:

- HACCP záznamy ? snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- Kompletní záznamy provozních událostí

Servis:

- SDS (Servisní a diagnostický systém) ? automatické vyhodnocení chyb

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- BCS (Boiler Control System) ? automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru (pouze pro bojlerové konvektomaty)

Volitelné vybavení

- Softwarové rozšíření na 1000 programů s 20 kroky
- Opačné otevírání dveří
- Bezpečnostní otevírání dveří
- Jednobodová teplotní sonda
- Elektronicky ovládaná klapka pro odtah přebytečné páry
- Ruční sprcha pevná nebo samonavíjecí
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie
- Možná instalace na zeď pomocí konzoly

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz