- vyvíjení páry Injekční (i)

Plynový Konvektomat Retigo Blue Vision 2011 - 20 x GN 1/1 - vyvíjení páry Injekční (i)



Naše cena bez DPH : 554.730 Kč
Naše cena s DPH : 671.224 Kč
Dostupnost: 3 týdny
Katalogové číslo: H14-0503-AA
Vyvíjení páry: Injekční (i)

HLEDÁTE KONVEKTOMAT A NEVÍTE SI RADY?

ZAVOLEJTE NÁM - 546 223 099

Poradíme Vám s výběrem vhodného modelu pro Váš gastronomický provoz. E-mailem nebo poštou Vám zašleme nabídku včetně příslušenství.

Výrobce	Retigo
Rozměry vnější	948x1824x827 mm
Připojení	Plyn
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 plynového konvektomatu Retigo BLUE VISION 2011 ig:

- Model: B 2011 ig
- Energie: plyn
- Vyvíjení páry: injekční
- Kapacita: 20 zásuvů GN 1/1
- Kapacita jídel na výdej: 400 - 600 porcí
- Rozteč zásuvů: 63 mm
- Rozměry (Š x V x H): 948 x 1824 x 827 mm
- Hmotnost: 257 kg
- Celkový příkon: 1,28 kW
- Tepelný výkon: 45 kW
- Jitění: 10 A

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

- Napájení: 1 N~/230V/50 Hz
- Hlučnost: do 70 dBA
- Přípojka vody / odpad: G 3/4? / 50 mm
- Přípojka plynu: G 3/4?
- 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

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
- Časování zásuvů ? možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- AHC (Active Humidity Control) ? automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
- 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
- Delta T vaření/pečení ? preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- Nízkoteplotní vaření/pečení ? nižší váhové ztráty, lepší chuť
- Cook & Hold ? po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- Golden Touch ? perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitovaní, Uzení ? speciální programy pro moderní gastronomii

Vision Touch Controls Ovládání

- 8? displej ? perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- MyVision ? maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
- Dotykový ovládací panel ? panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- Easy Cooking ? konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
- 6-bodová teplotní sonda ? šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- Active Cleaning - systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- 1000 programů s 20 kroky
- Piktogramy ? možnost přiřazení vlastních piktogramu ke každému programu
- Funkce Learn ? uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- Posledních 10 ? automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- Multitasking ? unikátní možnost pracovat s displejem (v průběhu vaření)
- Automatický start ? možnost naplánovat odložený start
- EcoLogic ? údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
- Nekonečný čas vaření - uspoří čas při vaření v provozní špičce

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

Ostatní vybavení

- Trojité dveřní sklo - minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- Obousměrný ventilátor ? minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- Klapka ? rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
- 7 rychlostí ventilátoru - kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- Fan Stop - okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
- 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
- Integrovaná ruční sprcha ? pro snadné čištění, nespotřebovává změkčenou vodu
- 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 zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- Standardní zavážecí vozík

Konektiva

- 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

Volitelné vybavení

- Bezpečnostní otevírání dveří
- Samonavíjecí sprcha

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

Automatické mytí Active Cleaning

Konvektomaty RETIGO VISION jsou vybaveny systémem automatického mytí, což výrazně pomáhá udržet konvektomat v optimální čistotě. Funkce automatického mytí navíc šetří čas placeného personálu a tím pádem i finanční prostředky. Mycí cyklus u konvektomatu Retigo Blue Vision trvá 1:02h (základní mytí) nebo 1:23h (středně silné mytí) nebo 1:50h (silné mytí).

Náklady na jedno mytí vycházejí na 18,90 Kč bez DPH (mycí prostředek Retigo Active Cleaner) + spotřeba pěti litrů vody.

Konvektomaty řady Retigo Blue Vision

Tato inovovaná řada konvektomatů uspokojí i velmi náročné zákazníky. Nadčasový design, ovládání a kvalita vybavení - to vše přispívá k pohodové přípravě nejrozličnějších chutných pokrmů. Revoluční spojení elegance, funkčnosti a komfortu. Veškeré činnosti spojené s ovládáním, programováním a řízením stroje jsou zprostředkovány pomocí barevného dotykového displeje.

Toto je stroj, za pomocí kterého můžete vařit, péci, smažit a grilovat veškeré druhy potravin při dodržení těch nejpřísnějších hygienických norem a předpokladu značných úspor elektrické energie,vody, času a nákladů spojených s nákupem zbytečných kuchyňských zařízení.

Další fotografie:





retigo®

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