- vyvíjení páry Injekční (i)

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



Naše cena bez DPH : 475.120 Kč
Naše cena s DPH : 574.896 Kč
Dostupnost: 3 týdny
Katalogové číslo: H14-0553-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 ORANGE VISION 2011 ig:

- Model: O 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
- Jištění: 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

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

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

Vision Controls

- Dotykový ovládací panel - rychlé a přehledné ovládání s okamžitou odezvou a snadnou údržbou
- Nekonečný čas vaření - uspoří čas při vaření v provozní špičce
- Automatický start ? možnost naplánovat odložený start

Ostatní vybavení

Trojité dveřní sklo ? minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
? minimální rozdíly v barvě upečených jídel, rovnoměrné pečení
? pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
? kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
? snadná údržba
- zachytává kondenzát z dveří
? pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník chrání před vysokou spotřebou vody

Konektivita

- USB rozhraní ? snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- VisionCombi software ? správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

Provozní záznamy

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

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

Servis

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

Volitelné vybavení

- Opačné otevírání dveří
- Bezpečnostní otevírání dveří
- Jednobodová teplotní sonda
- Klapka pro odtah přebytečné páry
- Softwarové rozšíření na 99 programů s 9 kroky
- Ruční sprcha pevná
- Ruční sprcha samonavíjecí
- 7 rychlostí ventilátoru + funkce Fan Stop

Konvektomat řady Retigo Orange Vision

Tato řada konvektomatů vychází z požadavku uspokojit i uživatele s nižšími nároky na množství funkcí, ovšem s důrazem na kvalitu a jednoduchost ovládání. Zásadním rozdílem je tedy střídmost. Přehledný led-diodový displej Vás postupně provede naprogamováním a nastavením stroje. Jsou zachovány základní funkce a lze si uložit pět libovolných předvoleb.

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:





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

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