

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-retigo-b-1221-b-p-4841.html>



Piec konwekcyjno-parowy Retigo B 1221 b

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 110,5 x 99,7 x 135,3 (cm)
2. Zasilanie: 400 V / 3N / 50 Hz
3. Moc: 35 (kW)
4. Waga: 207 (kg)
5. Pojemność: 12x GN 2/1

Opis produktu:

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 30-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 30-130 °C
- automatyczny przegrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- regeneracja
- Autoklima - kontrola nasycenia pary
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- EASY COOKING - łatwe gotowanie
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- pieczenie nocne
- pieczenie niskotemperaturowe
- Delta T pieczenie, gotowanie
- system system Cook&Hold
- system bankietowy
- funkcja Learn
- 5 prędkości wentylatora
- taktowanie wentylatora
- dwukierunkowe obroty wentylatora
- Quick View - szybki podgląd programu

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION AGENT - wirtualny pomocnik
- 4 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- timer półek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej
- kłapka do usuwania nadmiaru pary

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS - system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi

BEZPIECZEŃSTWO

- FAN STOP
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny

- BCS – system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera
- CCS – system automatycznej kontroli zawapnienia
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- ACTIVE CLEANING – mycie automatyczne
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody)
- system HACCP (opcja)

OPCJE

- dodatkowa sonda termiczna: 1400,- zł

Uwaga!

Cena pieca konwekcyjno-parowego nie obejmuje pojemników GN i rusztów.

Pojemniki GN [kliknij>>](#)

Ruszty [kliknij >>](#)

