Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 15:04

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-retigo-b-2011-b-p-4843.html



# Piec konwekcyjno-parowy Retigo B 2011 b

## Opis produktu

**Dane techniczne:**
1. Wymiary pieca: 94,8 x 87,1 x 182,4 (cm)
2. Zasilanie: 400 V / 3N / 50 Hz
3. Moc: 35 (kW)
4. Waga: 233 (kg)
5. Pojemność: 20x GN 1/1

**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
• klapka 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)

**Uwaga!**
Cena pieca konwekcyjno-parowego nie obejmuje pojemników GN i rusztów.
Pojemniki GN **kliknij>>**
Ruszty **kliknij >>**