Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 20:23

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-retigo-o-2011-i-p-4831.html



Piec konwekcyjno-parowy Retigo O 2011 i

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: 221 (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 100 programów po 5 kroków
• regeneracja
• automatyczny start
• manualne nawilżanie
NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA
• ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
• system bankietowy
• 1 prędkość wentylatora
NOWOCZESNE FUNKCJE
• 2 - punktowa sonda termiczna
• VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ
• rekuperator
• specjalna izolacja komory gotowania
• podwójna szyba drzwi
• chemicznie wytrawiana komora gotowania
• WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
BEZPIECZEŃSTWO
• SDS - system serwisowo-diagnostyczny
• łącze USB
• łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
• zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą
HIGIENA/HACCP
• wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody)
• system HACCP (opcja)
OPCJE
• klapka do usuwania nadmiaru pary: 1400,- zł
• dodatkowa sonda termiczna: 1400,- zł

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


retigo
vision