



Piec konwekcyjno-parowy Retigo O 611 b

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 93,3 x 86,3 x 78,6 (cm)
2. Zasilanie: 400 V / 3N / 50 Hz (V/Hz)
3. Moc: 10,2 (kW)
4. Waga: 116 (kg)
5. Pojemność (GN): 6x GN 1/1 + 1x 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
- 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

- wbudowany prysznic - łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody)
- system HACCP (opcja)

OPCJE

- dwustopniowe otwieranie drzwi: 180,- zł
- odwrotne otwieranie drzwi (lewe): 1990,- zł
- kłapka do usuwania nadmiaru pary: 1400,- zł
- dodatkowa sonda termiczna: 1400,- zł
- możliwość połączenia 611/611 (611/1011, 611/RG): 1700,- zł
- dodatkowy zestaw przewodnic na 6x 400/600: 500,- zł

Uwaga!

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

Pojemniki GN [kliknij>>](#)

Ruszty [kliknij >>](#)

retigo®
vision