

VISION

Orange 611 i, b

i - injektors | b - boileris



Galvenās priekšrocības



Ideāla gatavošana Vision

Dodiet viesiem lielisku attaisnojumu, lai atgrieztos savā iestādē. Izmantojot kombinētās krāsnis Retigo Vision, jūs vienmēr varat būt pārliecināti par izciliem gatavošanas rezultātiem. Pagatavotas maltītes ir ideālas krāsas, sulīgas, kraukšķīgas un veselīgas, ar minimālu tauku saturu



Dizains Vision

Vienkārši ļauj pagatavot ēdienu viegli un ērti. Izbaudiet perfektu funkciju, nepārspējamu ergonomikas un pievilcīga izskata kombināciju. Tas viss ir saistīts ar drošību, higiēnu un ilgtermiņa uzticamību.



Vadība Vision

Dod jums laiku koncentrēties uz sagatavošanos un to, kas patiešām ir svarīgs. Vienkāršākā vadība tirgū ietaupa jūsu laiku un ļauj ātri un ērti iestatīt visus nepieciešamos iestatījumus. Paneļa reakcija ir ideāla pat tad, ja uz rokām ir tauki vai cimdi.



Gudrs ieguldījums

Palielina jūsu ienākumus, izmantojot ikdienas uzkrājumus. Integrēts siltummainis, trīskāršā stikla durvis, 50 mm siltumizolācija apvienojumā ar ekonomisku automātiskās tīrīšanas funkciju nodrošinās jums lielisku ieguldījumu atdevi.

retigo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Sertificēts:



ĪPAŠĪBAS UN PRIEKŠROCĪBAS

Gatavošana

- Karstais gaiss 30 - 300 ° C
- Kombinētais režīms 30 - 300 ° C
- Tvaika režīms 30 - 130 ° C
- Bioloģiskā tvaika režīms 30 - 98 ° C
- Pagatavošana pa nakti - ietaupa laiku un naudu.
- Uzlabota tvaika sistēma - divpakāpju ūdens sildīšana ar iebūvētu siltummaini, lai iegūtu perfektu tvaicēšanas rezultātu.
- Krustveida plaukti - drošākai un ērtākai GN konteineru apstrādei. Uzlabota kontrole pār produktu izskatu.
- Atjaunošanas sistēma / banketu sistēma - pagatavojiet, atdzesējiet un uzklājiet reģenerāciju, lai pēc iespējas īsākā laikā apkalpotu vairāk viesu.
- Gatavošana zemā temperatūrā - izmantojiet samazinātu svara zudumu un uzlabotu garšu.
- Automātiska priekšsildīšana / dzesēšana samazina temperatūras kritumu iekraušanas laikā. Sāciet gatavot pareizajā temperatūrā.
- Vārīšana vakuumā, žāvēšana, sterilizēšana, konfitēšana, kūpināšana ir lieliski veidi, kā padarīt jūsu ēdienkarti īpašu.

Vadība Vision

- Skārienpanelis - ātra vadība ar drošu ekrāna aizsargu. Nodrošinot tūlītēju atbildi uz komandām, panelis ir ideāli lietojams un viegli tīrāms.
- Pastāvīga gatavošanas laika funkcija - ietaupa laiku aizņemtajās darba dienās.
- Automātiskā sākšana - iespēja iestatīt atlikto sākuma laiku.

Cits aprīkojums

- Aktīvā tīrīšana - ekonomiska automātiska tīrīšana. Pavāram vairs nav jātērē laiks tīrīšanai.
- Trīskārši stiklotas durvis - uzlabots enerģijas taupīšanas un ārējais stikls, kas nesasilst.
- Ventilators ar automātisku maiņu - izcila viendabība produkta bagātīgai krāsai un virsmas vienmērīgumam.
- 7 ātrumu ventilators - smalka gaisa sadales pielāgošana, lai sasniegtu vēlamo rezultātu ar dažādiem izstrādājumiem.
- Automātiska ventilatora apturēšana - nav ātru applaucēšanos, kad durvis tiek ātri atvērtas.
- Ērts durvju rokturis - ērts un drošs lietošanai, satur sudraba jonus, lai samazinātu baktēriju uzkrāšanos.
- Nerūsējošais tērauds AISI 304 - nepārspējama kvalitāte un īpašs pārklājums ilgākam kalpošanas laikam.
- Higiēniska gatavošanas kamera ar noapaļotiem iekšējiem stūriem - atvieglo apkopi.
- Atkritumu paplāte zem durvīm - nav iespēju paslīdēt uz slapjām grīdām.
- Divas atzaru caurules ūdens apgādei - ietaupa ūdens attīrīšanas ierīču resursus.
- WSS (ūdens taupīšanas sistēma) - īpaša drenāžas sistēma un iebūvēts siltummainis, lai samazinātu izmaksas, kas saistītas ar ūdens patēriņu.
- Noņemami turētāji GN gastronomijas traukiem ar intervālu 65 mm

Pieslēgšanas iespējas

- USB savienojums - ērti pārsūtiet noderīgus datus uz iekārtu un no tās.
- VisionCombi programmatūra - pārvaldiet programmas un ikonas no sava datora, skatiet HACCP datus.

Darba žurnāli

- HACCP žurnāli - viegli un uzreiz analizējiet svarīgākos pagatavošanas punktus.
- Pilnīga darba uzskaitē

Apkalpošana

- BCS ** (katla vadības sistēma) - pateicoties iebūvētajai uzlabotajai tiešā tvaika sistēmai, nekas netraucē gatavot tvaiku.
- SDS (diagnostikas sistēma) - ierīces vienkāršai pārbaudei un problēmu novēršanai.

Iekārtas papildus aprīkojums

- Kreiso durvju atvēršana
- Droša durvju atvēršana divos soļos
- Vienas zonas temperatūras zonde
- Vārsta vārsts
- 99 programmas ar 9 soļiem katrā
- Standarta pulverizators
- Ievelkams pulverizators
- Savienojums ar sistēmu, lai optimizētu enerģijas patēriņu

TEHNISKIE PARAMETRI

Modelis	O 611 i	O 611 b
Tehniskie parametri	2E0611IZ	2E0611BZ
Enerģijas padeve	Elektrība	Elektrība
Tvaika ģenerators	Injektors	boileris
Ietilpība	7 x GN 1/1	7 x GN 1/1
Ietilpība (дополнительное оборудование)	5 x 600/400	5 x 600/400
Produktivitāte	51 – 150	51 – 150
Attālums starp līmeņiem	65 mm	65 mm
Izmērs (p x a x dz)	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm
Svars	116 kg	122 kg
Kopējā jauda	10,9 kW	10,9 kW
Siltuma jauda	10,3 kW	10,3 kW
Tvaika ģenerators jauda	–	9 kW
Drošinātājs	16 A	16 A
Spriegums	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz
Skaļuma līmenis	maks. 70 dBA	Maks. 70 dBA
Подключение воды/слива	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Darba temperatūra	30 – 300 °C	30 – 300 °C

RASĒJUMS

