

# Описание товара Пароконвектомат Retigo B2011I

## VISION II



### Описание

- Пароконвектомат Retigo B2011I VISION II серии Blue Vision II предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на фабриках-кухнях, предприятиях общественного питания и торговли.
- Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов:
- плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу.
- Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.
- Модель оснащена сенсорной панелью управления и цифровым дисплеем.

### Характеристики

|                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| Подключение                         | 380 В                |
| Количество уровней                  | 20                   |
| Тип габаритности                    | GN 1/1               |
| Размер габаритности (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |
| Панель управления                   | электронная          |
| Температурный режим                 | от 30 до 300 °С      |
| Глубина                             | 834 мм               |
| Расстояние между уровнями           | 63 мм                |
| Способ образования пара             | инжектор             |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.