



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Retigo B611I VISION II BLACK EDITION

Пароконвектомат **\*\*Retigo B611I 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 по

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-retigo-b611i-vision-ii-black-edition/>



Цена: 586420.00 руб.

### Характеристики

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Высота             | 786 мм         |
| Ширина             | 933 мм         |
| Глубина            | 821 мм         |
| Мощность           | 10.9 кВт       |
| Подключение        | 380 В          |
| Вес (с упаковкой)  | 128 кг         |
| Вес (без упаковки) | 116 кг         |
| Подвод / слив воды | G 3/4" / 50 мм |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: [sale@alfaprom.org](mailto:sale@alfaprom.org)



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Панель управления                    | электронная          |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1               |
| Количество уровней                   | 7                    |
| Габариты в упаковке                  | 1083x1028x936 мм     |
| Производительность                   | 51-150 порций в день |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °C      |
| Страна-производитель                 | Чехия                |
| Способ образования пара              | инжектор             |
| Защита предохранителями              | 16 А                 |
| Теплопроизводительность              | 10,3 кВт             |
| Максимальный уровень шума            | 70 дБА               |
| Расстояние между уровнями            | 65 мм                |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.