

GASTRO SIMI Servis s.r.o.

e-mail gastrosimi@seznam.cz, DIČ: CZ02200546, IČO:02200546
www.gastrosimi.cz,tel. 606 389 935,737 730 199

CENOVÁ NABÍDKA

KONVEKTOMAT RETIGO

Vision Design- nevšední design a funkčnost

Vision Touch – dotykový ovládací panel - jednoduchý, rychlý, intuitivní

Zdokonalený systém vývinu páry – výborné výsledky vaření

EcoLogic systém – rekuperace - úspora energie a vody

Retigo filosofie ovládání – maximální pohodlí při ovládání stroje

Turbo steam funkce – okamžité přídání čerstvé páry

Masivní klika – pohodlná a bezpečná manipulace

Oblé trojité dveřní sklo – snížení energetických úniků a zvýšená bezpečnost

Unikátní povrchová úprava varné komory – zvýšená životnost a hygienická čistota

AISI 304 nerez ocel – žádné obavy z koroze

Příčné zásuvy – nikdy víc spálené zápěstí, lepší vizuální kontrola

Oboustranný ventilátor – vynikající rovnoměrnost vaření / pečení

Perfektní halogenové osvětlení - jasná vizuální kontrola

Odkapová dveřní vanička – žádná voda na podlaze a riziko uklouznutí

Vyměnitelné dveřní těsnění – jednoduchá údržba

WSS (Water saving system) – minimální spotřeba vody

Integrovaná sprcha – jednoduché čištění, snadné podlévání potraviny

SDS (Service and diagnostic system)-nižší náklady na servis

IPX5 krytí – maximální bezpečnost v kuchyňském prostředí

Okamžitý HACCP výpis – zaručená kvalita potraviny

Digitální ovládací displej s dotykovými tlačítky – jednoduchost a efektivita

Autoclima – kontrola sytosti páry (1% přesnost) pro lepší výsledky

Horký vzduch 30-300 °C

Kombinace 30-300 °C

Pára 30-130 °C

Regenerace/Banketing – vydejte více v kratším čase

Programování – 99 programů s 9 kroky

1bodová teplotní sonda – jádro potraviny pod kontrolou

7rychlostní autoreversní ventilátor – zaručená rovnoměrnost vaření/pečení

Automatický přegehřev/zchlazení-kompenzuje únik teploty při otevření dveří

ACM (Automatic capacity management) – automatické při způsobení programu dle využité kapacity

Automatický start – pomůže naplnit dosud nevyužitý čas

USB, LAN rozhraní – úspora Vašeho času při správě dat

Rozměry (š x h x v) [mm]	933 x 1046 x 863
Počet zásuvek:	10+1
Rozteč [mm]	65
Příkon zařízení [kW]	17,6
Hmotnost [kg]	138
Napětí [V]:	400
Ovládání:	digitální
Rozsah teplot [°C]	30 - 300°C



O1011b NEW H14-0352 202 250,-
 Podstavec pod konvektomaty vel. 611 a 1011 HC99-0300 12 900,-
 Školení odborným kuchařem RETIGO 5 000,-

Akční cena kompletu 199 900,- včetně DPH 21%

V Děčíně: 20.4.2021

Miňovský Jan - jednatel