

Регенератор

RETIGO RG10B



Применение

используется в заведениях общепита: ресторанах, кафе, ф
фудах и на фабриках-кухнях



Плюсы и минусы

Плюсы:

-Регенераторы могут быть установлены в комплекте с конвектоматом, тепловым шкафом или с другим регенератором. Это приносит несомненные преимущества в виде повышения производительности кухни и экономии места.

- Приготовление 300 блюд в день

- Камера из нержавеющей стали имеет скругленные края, что облегчает ее очистку

- Уплотнитель двери съемный

- Двухнаправленный вентилятор (Обеспечивает равномерное распределение тепла)

- Модель оснащена парогенератором бойлерного типа

- Для стока конденсата предусмотрен поддон

Минусы: Цена - от 250 000р +





Режим работы

Предусмотрено 4 основных режима работы:

- сухой воздух(конвекция) 30 - 140 ° C,

- горячий воздух+пар(Комбинированный режим) 30 - 140 ° C,

- горячий пар 99 - 130 ° C,

- низкотемпературный пар(Био-пар) 30 - 98 ° C.

Управление

- Управление производится при помощи электронного микропроцессора.
- Все основные функции отображаются на дисплее.
- Временной таймер регулируется в пределах от 1 минуты до 10 часов
- Можно настроить регулятор влажности – от 0 до 100%.

на система автодиагностики и сообщения об ошибках.





Под заказ:

- температурный зонд(Благодаря использованию зонда приготовление пищи автоматически завершается, когда мясо достигает заданной температуры)

- встроенный душ,

- система HACCP(Контроль качество продукции)

- подставка,

- набор гастроемкостей