



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Retigo B2021I VISION II

Пароконвектомат **\*\*Retigo B2021I 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 п

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-retigo-b2021i-vision-ii/>

Цена: 1777150.00 руб.



### Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Высота             | 1815 мм  |
| Ширина             | 1156 мм  |
| Глубина            | 963 мм   |
| Мощность           | 58.9 кВт |
| Подключение        | 380 В    |
| Вес (с упаковкой)  | 360 кг   |
| Вес (без упаковки) | 330 кг   |

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**

|                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Подвод / слив воды                   | G 3/4" / 50 мм        |
| Панель управления                    | электронная           |
| Тип гастроемкости                    | GN 2/1                |
| Количество уровней                   | 20                    |
| Производительность                   | 600-900 порций в день |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °C       |
| Страна-производитель                 | Чехия                 |
| Способ образования пара              | инжектор              |
| Защита предохранителями              | 100 А                 |
| Теплопроизводительность              | 58 кВт                |
| Максимальный уровень шума            | 70 дБА                |
| Расстояние между уровнями            | 65 мм                 |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 646x530 / 620x530 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.