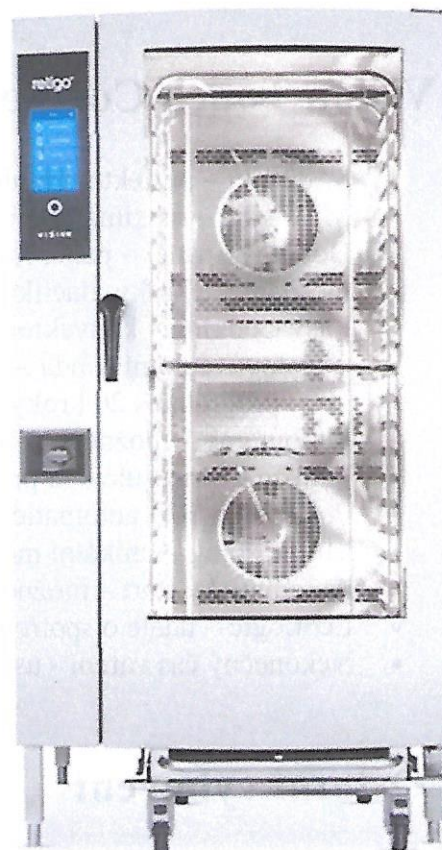


Příloha č.1 - Cenová nabídka pro : Základní školu a mateřskou školu, Brno, Horníkova1, příspěvková organizace, k rukám pana ředitele Mgr. Romana Burdy

RETIGO BLUE VISION II B2011b s bojlerovým vyvíječem páry



Vaření

- Horký vzduch 30 – 300 °C
- Kombinovaný režim 30 – 300 °C
- Vaření v páře 30 – 130 °C
- Bio vaření 30 – 98 °C
- Vaření/pečení přes noc – šetří čas i peníze
- Časování zásuvů – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- AHC (Active Humidity Control) – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
- Pokročilý systém vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému predehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- Zásuvy napříč – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.
- Regenerace/banketing – podávejte více pokrmů v kratším čase
- Delta T vaření – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- Nízkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- Cook & Hold – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- Golden Touch – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- Automatický predehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii