

STANDARDNÍ VLASTNOSTI A VOLITELNÉ VYBAVENÍ

BLUE Vision

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 zásuv – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
AHC – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
Pokročilý systém vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v tepelném výměníku
Zásuvy napříč – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronomií
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 předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii

VISION TOUCH CONTROLS OVLÁDÁNÍ

8" displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
MyVision – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
Dotykový panel – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
Easy Cooking – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
1000 programů s 20 kroky
Piktogramy – možnost přiřazení piktogramů ke každému programu
Funkce Learn – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
Posledních 10 – zobrazení posledních 10 varných procesů
Multitasking – unikátní možnost pracovat s displejem při vaření
Automatický start – možnost naplánovat odložený start
EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie přímo na displeji
Nekonečný čas vaření – uspoří čas při vaření v provozní špičce

OSTATNÍ VYBAVENÍ

Active Cleaning – automatické mytí s minimální spotřebou vody
Trojitě dveřní sklo*** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie
6-bodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
Klapka – rychlé odvěhnutí varné komory, patentovaný systém
7 rychlostí ventilátoru*** – kontrolovaná distribuce a cirkulace vzduchu
Fan Stop*** – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
Taktování ventilátoru*** – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
Integrovaná ruční sprcha – pro snadné čištění
WSS – speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody

KONEKTIVITA

USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
VisionCombi software – správa programů v PC, prohlížení dat HACCP

PROVOZNÍ ZÁZNAMY

HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
Kompletní záznamy provozních událostí

SERVIS

BCS* – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
SDS – automatické vyhodnocení chyb

ORANGE Vision

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
Pokročilý systém vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v tepelném výměníku
Zásuvy napříč – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronomií
Nízkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť
Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu

VISION CONTROLS

Dotykový ovládací panel – rychlé a přehledné ovládání s okamžitou odezvou a snadnou údržbou
Nekonečný čas vaření – uspoří čas při vaření v provozní špičce
Automatický start – možnost naplánovat odložený start

OSTATNÍ VYBAVENÍ

Active cleaning – automatické mytí s minimální spotřebou vody
Trojitě dveřní sklo*** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie
7 rychlostí ventilátoru*** – kontrolovaná distribuce a cirkulace vzduchu
Fan Stop*** – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry
Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
WSS – speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody

KONEKTIVITA

USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
VisionCombi software – správa programů v PC, prohlížení dat HACCP

PROVOZNÍ ZÁZNAMY

HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
Kompletní záznamy provozních událostí

SERVIS

BCS* – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
SDS – automatické vyhodnocení chyb

VOLITELNÉ VYBAVENÍ

BLUE

Druhá teplotní sonda

ORANGE

1-bodová teplotní sonda
Klapka
99 programů s 9 kroky
Standardní ruční sprcha

BLUE+ORANGE

Opačné otevírání dveří**
Bezpečnostní otevírání dveří
Samonavíjecí sprcha***
Příslušenství – podstavce, vozíky, gastronádoby, čisticí prostředky atd.

RETIGO GREEN CONCEPT

Konvektomat Retigo Vision představuje jeden z nejúspěšnějších konvektomatů na trhu. Kombinace unikátních technických řešení uspoří uživateli peníze a zároveň pomáhá šetřit životní prostředí.



Vysoká účinnost, minimální ztráty

Speciální 50 mm silná izolace varné komory společně s trojitým sklem dveří konvektomatu zajistí rychlý náběh teploty a minimální spotřebu energie při vaření.



Pokročilý systém vývinu páry

(Advanced Steam Generation System)

Integrovaný tepelný výměník využívá tepla odpadní páry a výrazně snižuje nároky na elektrickou energii.

Až o 12 % nižší spotřeba elektrické energie při zatížení v horkém vzduchu (dle DIN 18873 7.2)



Systém úspory vody (Water Saving System)

Unikátní konstrukce odpadního systému, která vyžaduje nepatrné množství vody pro chlazení odpadní páry. Toto řešení výrazně snižuje celkovou spotřebu vody.



Automatické mytí Active Cleaning

Nízkonákladové mytí s vysokou účinností a minimálními nároky na spotřebu vody.

Až o 30 % nižší spotřeba elektrické energie v ustáleném stavu

(dle DIN 18873-2 6.3)

VISION

PARNÍ KONVEKTOMATY



RETIGO s.r.o.

LÁN 2310, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm
Tel.: +420 571 665 511, Fax: +420 571 665 554
prodej@retigo.cz, www.retigo.cz



CZ-08/22-R02

*Platí pouze pro bojlerové konvektomaty

**Platí pouze pro modely 623, 611, 1011

***Není k dispozici u modelů 623

UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



VISION PERFECT COOKING

- Vynikající výsledky vaření v páře
- Ideální barva a křupavost jídel
- Méně stresu v kuchyni
- Všechny technologické přípravy v jediném zařízení



MY VISION CONTROLS*

- Plná koncentrace na vaření
- Žádné nepříjemné prodlevy
- Vše potřebné na hlavní obrazovce



VISION DESIGN

- Komfortní vaření bez rizika úrazu
- Minimální riziko popálení
- Záruka plnění hygienických standardů
- Vysoká spolehlivost



SMART INVESTMENT

- Úspory energie
- Úsporné mytí
- Bezkonkurenční návratnost investice

* Retigo Blue Vision

TECHNICKÉ PARAMETRY



Model	B 623i O 623i	B 611i O 611i	B 611b O 611b	B 611ig O 611ig	B 1011i O 1011i	B 1011b O 1011b	B 1011ig O 1011ig	B 2011i O 2011i	B 2011b O 2011b	B 2011ig O 2011ig	B 621i O 621i	B 1021i O 1021i	B 1221i O 1221i	B 1221b O 1221b	B 1221ig O 1221ig	B 2021i O 2021i	B 2021b O 2021b	B 2021ig O 2021ig
Energie	elektrína	elektrína	elektrína	plyn**	elektrína	elektrína	plyn* *	elektrína	elektrína	plyn**	elektrína	elektrína	elektrína	elektrína	plyn**	elektrína	elektrína	plyn**
Vyvíječ páry	injekční	injekční	bojler	injekční	injekční	bojler	injekční	injekční	bojler	injekční	injekční	injekční	injekční	bojler	injekční	injekční	bojler	injekční
Kapacita	6 x GN2/3	7 x GN1/1	7 x GN1/1	7 x GN1/1	11 x GN1/1	11 x GN1/1	11 x GN1/1	20 x GN1/1	20 x GN1/1	20 x GN1/1	6 x GN2/1	10 x GN2/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1
Kapacita (volitelné)	–	5 x 600/400	5 x 600/400	5 x 600/400	8 x 600/400	8 x 600/400	8 x 600/400	–	–	–	12 x GN 1/1	20 x GN 1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1
Kapacita jídel na výdej	30–50	51–150	51–150	51–150	151–250	151–250	151–250	400–600	400–600	400–600	100–300	300–500	400–600	400–600	400–600	600–900	600–900	600–900
Rozteč zásuvů	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm	73 mm	73 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm
Rozměry (š x v x h)	683 x 602 x 586 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	1121 x 826 x 1018 mm	1121 x 1086 x 1018 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1156 x 1815 x 963 mm	1156 x 1815 x 963 mm	1156 x 1815 x 963 mm
Váha	62 kg	116 kg	122 kg	127 kg	138 kg	144 kg	149 kg	235 kg	245 kg	257 kg	160 kg	193 kg	210 kg	220 kg	229 kg	330 kg	336 kg	378 kg
Tepelný výkon	4,8 (3,2*) kW	10,3 kW	10,3 kW	13 kW	18 kW	18 kW	22,5 kW	36 kW	36 kW	45 kW	18 kW	29 kW	36 kW	36 kW	45 kW	58 kW	58 kW	78 kW
Celkový příkon	5 (3,4*) kW	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW	37 kW	37 kW	1,28 kW	18,6 kW	29,6 kW	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW	58,9 kW	58,9 kW	1,66 kW
Příkon vyvíječe páry	–	–	9 kW	–	–	18 kW	–	–	33 kW	–	–	–	–	33 kW	–	–	48 kW	–
Jištění	16 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	10 A	63 A	63 A	10 A	32 A	50 A	63 A	63 A	10 A	100 A	100 A	10 A
Napájení	3N~/380-415V/ 50–60Hz	3N~/380-415V/ 50–60Hz	3N~/380-415V/ 50–60Hz	1N~(2-)/220-240V/ 50–60Hz	3N~/380-415V/ 50–60Hz	3N~/380-415V/ 50–60Hz	1N~(2-)/220-240V/ 50–60Hz	3N~/380-415V/ 50–60Hz	3N~/380-415V/ 50–60Hz	1N~(2-)/220-240V/ 50–60Hz	3N~/380-415V/ 50–60Hz	3N~/380-415V/ 50–60Hz	3N~/380-415V/ 50–60Hz	3N~/380-415V/ 50–60Hz	1N~(2-)/220-240V/ 50–60Hz	3N~/380-415V/ 50–60Hz	3N~/380-415V/ 50–60Hz	1N~(2-)/220-240V/ 50–60Hz
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 40 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Přípojka plynu	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4	–	–	G 3/4"	–	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 1"
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA
Teplota	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C

Certifikováno:



B Blue Vision
O Orange Vision

i injekční
b bojler
g plyn

* platí pro napájení 1N~(2-)/220-240V/50–60Hz
** Standardní konfigurace – zemní plyn (G20, G25) s odvodem spalín A3 (pod digestoř)



MOŽNOSTI SESTAV
KONVEKTOMATŮ

Spodní stroj	Vrchní stroj			
	623	611	621	611ig
623	✓			
611		✓		✓
621			✓	
1011		✓		✓
1021			✓	
611ig		✓		✓
1011ig		✓		✓