

STANDARDNÍ VLASTNOSTI A VOLITELNÉ VYBAVENÍ

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 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
Nizkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chut
Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii

VISION CONTROLS

7" displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání 99 programů s 9 kroky
Nekonečný čas vaření - uspoří čas při vaření v provozní špičce
Automatický start – možnost naplánovat odložený start

OSTATNÍ VYBAVENÍ

Active cleaning - systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
Trojité dveřní sklo*** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
Fan Stop – okamžitě zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
Robustní kliky – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
AIŠI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba
Odkapová dveřní vanička – zachytává kondenzát z dveří
Dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
WSS (Water Saving System) – speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
Vyjímatelné držáky gastronádob s roztečí 65 mm

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 údajů

SERVIS

BCS* (Boiler Control System) – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
SDS (Servisní a diagnostický systém) – automatické vyhodnocení chyb

VOLITELNÉ VYBAVENÍ

Rozšíření na 1000 programů s 20 kroky
Opačné otevírání dveří**
Bezpečnostní otevírání dveří
Jednobodová teplotní sonda
Klapka pro odtah přebytečné páry
Standardní ruční sprcha
Ruční sprcha samonavíjecí***
Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

PŘÍNOSY ORANGE VISION PLUS

+ 7" dotykový displej s velmi rychlou odezvou

+ Jednoduché a intuitivní ovládání Vision Controls

+ Automatické mytí Active Cleaning

+ 99 programů již ve standardní výbavě

+ HACCP přímo na hlavní obrazovce

+ Rozhraní USB a Ethernet

+ Zásuvy napříč pro větší bezpečí a lepší viditelnost

+ Minimum plastových dílů pro větší odolnost a spolehlivost



RETIGO GREEN CONCEPT

Konvektomat Retigo Vision představuje jeden z nejuspěšnějších 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+

ORANGE VISION PLUS



retigo®

SPECIALISTA NA KONVEKTOMATY

*Platí pouze pro bojlerové konvektomaty

**Platí pouze pro modely 623, 611, 1011

***Není k dispozici u modelů 623

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-R01

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 díky 7" dotykovému displeji s velmi rychlou odezvou
- 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

TECHNICKÉ PARAMETRY



MOŽNOSTI SESTAV KONVEKTOMATŮ

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

Model	O 623i+	O 611i+	O 611b+	O 611ig+	O 1011i+	O 1011b+	O 1011ig+	O 2011i+	O 2011b+	O 2011ig+	O 621i+	O 1021i+	O 1221i+	O 1221b+	O 1221ig+	O 2021i+	O 2021b+	O 2021ig+
Energie	elektrina	elektrina	elektrina	plyn**	elektrina	elektrina	plyn* *	elektrina	elektrina	plyn**	elektrina	elektrina	elektrina	elektrina	plyn**	elektrina	elektrina	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 zásuv	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:



O+ Orange Vision Plus

i injekční
b bojler
g plyn

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