

VISION

BLUE

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Hodnoty zůstávají,
inovace pokračuje.



Konvektomaty Blue Vision



Vision Perfect Cooking

str. 6

Vision Design

str. 8

My Vision Controls

str. 10

Smart Investment

str. 12

VISION PERFECT COOKING

Mám absolutní jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Jídla, která uvařím, mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravá – s minimem přidaného tuku.



Vynikající výsledky vaření v páře

Pokročilý systém vývinu páry v Retigo Vision zajistí skvělou barvu, chuť a konzistenci připravovaných jídel, která si zároveň uchovají maximum vitamínů a výživových hodnot.

Ideální barva a křupavost jídel

Automatická kontrola úrovně vlhkosti (AHC) je systém přesné regulace vlhkosti, který udržuje ideální klima pro připravované pokrmy. Díky unikátní technologii také umožňuje, je-li potřeba, rychlé a účinné odvlhčení varné komory. Výsledkem je perfektní křupavost a zlatavá barva jídel.

Méně stresu v kuchyni

Možnost vaření různých jídel najednou ve stejném režimu s různými časy a bez vzájemného přenosu pachů či chutí dopomůže k navýšení kapacity kuchyně. Využitím funkcí, jako jsou Vaření přes noc nebo Nízkoteplotní pečení získáte více času v ranních špičkách a docílíte vyšší výtěžnosti připravovaných jídel. To vše pod kontrolou HACCP.

Všechny technologické přípravy v jediném zařízení

Retigo Vision je jeden varný systém pro většinu technologických úprav – vaření, pečení, dušení, smažení, grilování, zapékání, konfitování, vaření ve vakuu (souse-vide), zavařování, sušení, blanšování, kynutí, uzení, zrání, nízkoteplotní úpravy, udržování a regenerace pokrmů.



VISION DESIGN

Retigo Vision mi nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.

Komfortní vaření bez rizika úrazů

Zásuvy napříč zajistí bezpečnou manipulaci s gastronádobami a perfektní přehled nad průběhem vaření v jednotlivých zásuvech. Menší gastronádoby lze umístit v jednom zásuvu jednoduše vedle sebe na nerezové rošty nebo k tomu určené adaptéry.

Minimální riziko popálení

Unikátní řešení trojitého skla* snižuje povrchovou teplotu dveří a eliminuje riziko popálení. Brzda ventilátoru zabrání nebezpečnému úniku páry při otevření konvektomatu a v kombinaci s dvojitým otevíráním dveří** zaručí maximální bezpečnost.

Snadné otevírání konvektomatu

Ergonomický tvar kliky zajistí pohodlnou manipulaci s dveřmi konvektomatu a snadnou údržbu. Použitím iontů stříbra bylo docíleno výrazného snížení výskytu bakterií na povrchu kliky, a v důsledku toho minimalizace hygienických rizik.

Záruka plnění hygienických standardů

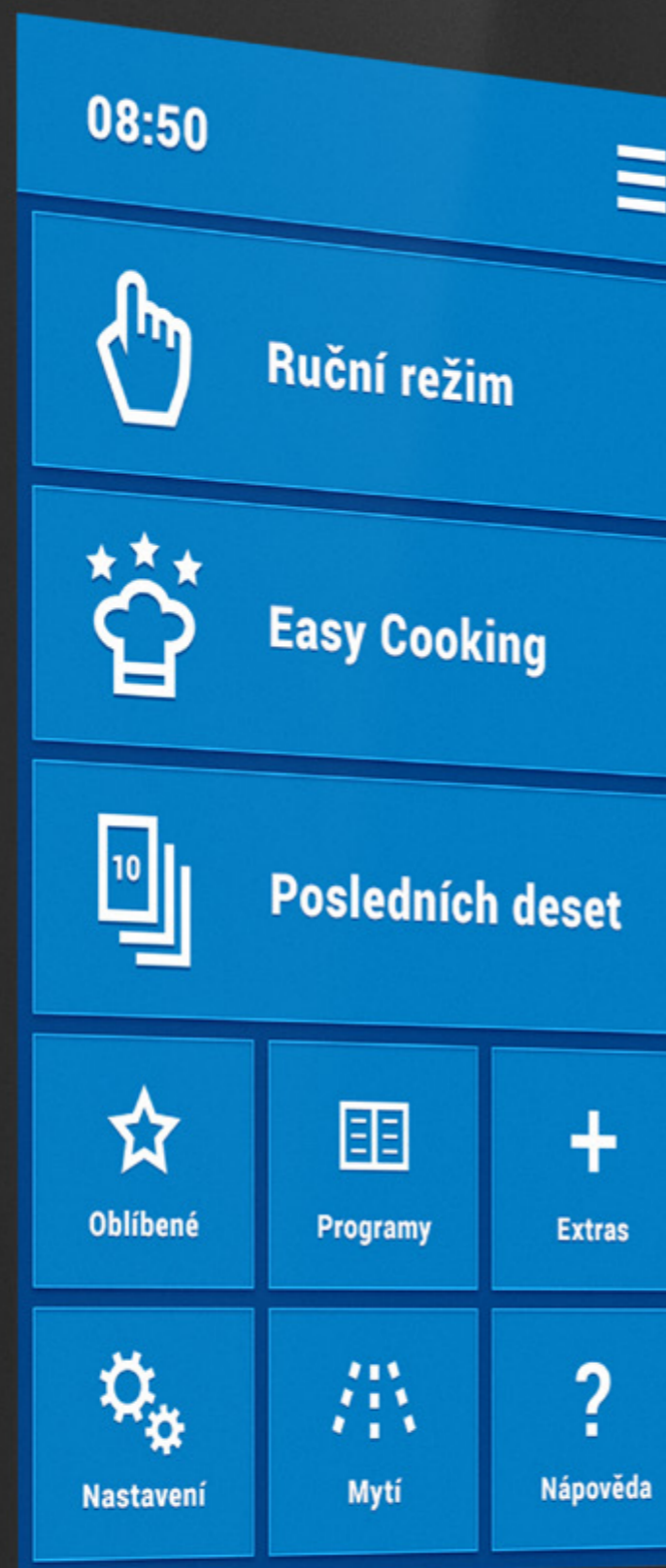
Precizní zpracování varné komory s oblými rohy zvyšuje účinnost automatického mytí a zabraňuje usazování nečistot. Systém HACCP automaticky zaznamenává vše, co se v Retigo Vision děje, uložená data lze následně zobrazit přímo na displeji nebo stáhnout do počítače.



* Netýká se velikosti 623 | ** Volitelné vybavení

MY VISION CONTROLS

Rychle a snadno nastavím vše, co potřebuji, a to i když mám mastné ruce nebo pracuji v rukavicích. Hlavní menu si můžu zcela přizpůsobit. Prostě nejjednodušší ovládání na trhu.



Plná koncentrace na vaření

Snadné ovládání bez manuálu, perfektní přehled v každém okamžiku díky velkému, barevnému displeji.

Žádné nepříjemné prodlevy

Okamžitá reakce 8palcového displeje při stisku a rychlá volba často používaných receptů přímo z hlavní obrazovky.

Vše potřebné na hlavní obrazovce

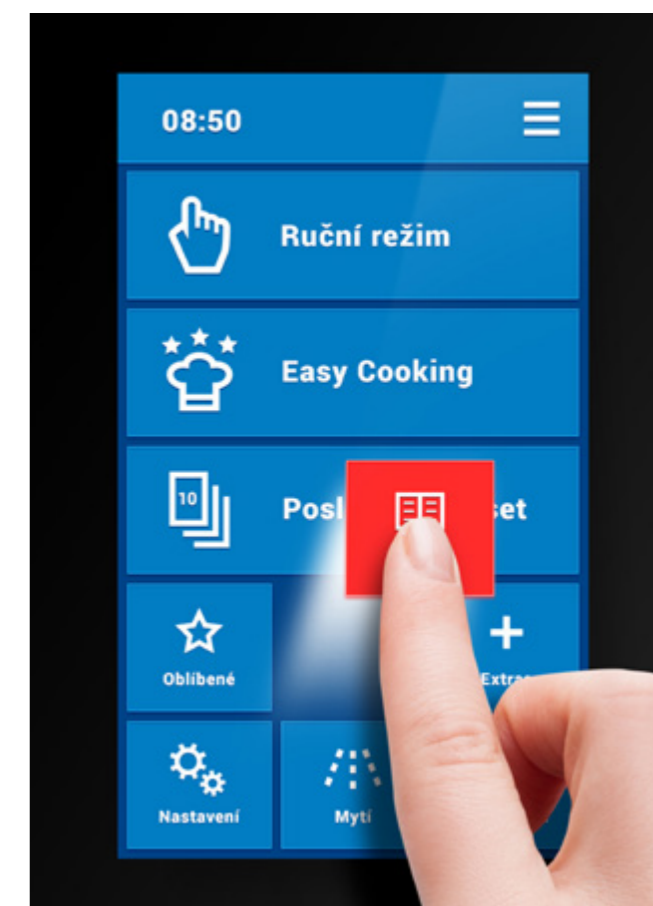
Možnost přidání jakékoliv funkce z menu na hlavní obrazovku, kde lze snadno upravit umístění, velikost a barvu tlačítek dle potřeb každého kuchaře.

Čas využitý na 100 %

Není nutné čekat, až konvektomat dodělá svou práci. Zatímco běží varný proces, Multitasking umožňuje se na pozadí pohybovat v menu konvektomatu a pracovat s displejem tak, jako by konvektomat nevařil.

Přizpůsobení hlavního menu na míru

Každý kuchař si může přizpůsobit hlavní menu přesně tak, jak potřebuje. Díky funkci Profily lze uložit prakticky libovolné množství přednastavených profilů i pro více kuchařů v jednom provozu.



SMART INVESTMENT

Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí v jednom stroji. To mi šetří peníze každý den a zaručuje rychlou návratnost investice.



Úspory energie

Dvoustupňový předehřev vody využívající tepla odpadní páry v kombinaci s unikátním řešením trojitého skla* a 50 mm silnou tepelnou izolací sníží náklady při vaření na minimum.

Úsporné mytí

Jedinečný systém automatického mytí Retigo Active Cleaning zajistí perfektní čistotu konvektomatu Retigo Vision při minimální spotřebě vody a nízkých nákladech na čisticí prostředky.

Bezkonkurenční návratnost investice

Nízké provozní náklady, dlouhá životnost, cenově dostupný servis a skvělý poměr kvalita/cena přináší rychlou návratnost investovaných prostředků.

Více místa v kuchyni

Retigo Vision dokáže nahradit hned několik klasických kuchyňských zařízení, a to na mnohem menším prostoru. Navíc s prokazatelně vyšší výtěžností a efektivitou zpracování surovin.



* Netýká se velikosti 623

SMART INVESTMENT

Srovnání nové a předchozí generace konvektomatů Retigo Vision

Konvektomaty Retigo Vision vždy patřily mezi naprostou špičku ve spotřebě energie a vody. Inovativní řešení nové generace posunují hodnoty ještě níže a nový Vision se tak řadí mezi nejúspěšnější konvektomaty na trhu.

	Předchozí generace	Nová generace	Úspora
Přehřev v režimu Horký vzduch na teplotu 165 °C	3:39 min	3:12 min	O 12 % rychlejší náběh teploty
Spotřeba energie v režimu Horký vzduch při zatížení	2,46 kWh	2,17 kWh	O 12 % nižší spotřeba
Spotřeba energie v režimu Horký vzduch bez zatížení (sensibilní teplo)	0,95 kWh	0,66 kWh	O 31 % nižší tepelné ztráty

Měřeno na konvektomatech velikosti 611 dle DIN 18873-1 2012-6 6.2.

Příklad úspor s Retigo automatickým mytím

Vysoce účinné mycí programy zajistí perfektní čistotu s minimálním úsilím. Skvělá cena mycího prostředku, nízká spotřeba vody a energie šetří náklady každý den.

Porovnání konvektomatu Retigo Vision velikosti 1011 s automatickým mytím s konvektomatem velikosti 1011 dalšího předního výrobce. Porovnáváno v režimu Střední mytí, dle počtu mycích prostředků vyžadovaných konvektomatem, 6 mycích cyklů za týden a 52 pracovních týdnů za rok. K porovnání byly použity veřejně dostupné ceny mycích prostředků platné v květnu 2017.

	Úspory během 1 roku	Úspory během 10 let	Benefit
Náklady na mycí prostředky	13 204 Kč	132 038 Kč	20 % z ceny konvektomatu se vrátí zpět
Čas	338 hod.	3 380 hod.	Ušetřený čas je možno využít jinak
Spotřeba vody	7 519 l	75 192 l	Významná úspora vody
Spotřeba el. energie	580 kWh	5 803 kWh	Velká úspora el. energie

Příklad úspor s Retigo Vision oproti tradičním kuchyňským zařízením

Multifunkční varný systém Retigo Vision dokáže nahradit na méně než 1 m² hned několik tradičních kuchyňských zařízení.

Vepřové maso	Příprava v troubě	Retigo Vision
Výtěžnost	64 %	80 %
Počet porcí (100 g / porce)	100	100
Množství masa v syrovém stavu	10 kg	10 kg
Výtěžnost	6,4 kg	8 kg
Počet dnů	200	200
Váhový úbytek masa	720 kg	400 kg
Celkové ztráty	108 000 Kč	60 000 Kč
Celková úspora za 200 dní		48 000 Kč

Počítáno s průměrnou cenou 150 Kč za 1 kg vepřového masa. Porovnání s konvektomatem typu B611i.

Vaření zeleniny (např. brambor)	Klasická příprava	Retigo Vision
Výtěžnost	90 %	100 %
Počet porcí (100 g / porce)	100	100
Množství zeleniny v syrovém stavu	20 kg	20 kg
Doba vaření	1,5 hod.	1 hod.
Výtěžnost	18 kg	20 kg
Počet dnů	200	200
Váhový úbytek zeleniny	400 kg	0 kg
Celkové ztráty	6 000 Kč	0 Kč
Celková úspora za 200 dní		6 000 Kč

Počítáno s průměrnou cenou 15 Kč za 1 kg brambor. Porovnání s konvektomatem typu B611i.

Spotřeba vody a energie při vaření	Kotel 80 l	Retigo Vision
Spotřeba vody za 1 hod.	40 l	12 l
Max. kapacita zařízení	60 kg	54 kg
Spotřeba energie za 1 hod.	12 kW	4,5 kW
Doba vaření	1,5 hod.	1 hod.
Celková spotřeba za 1 vaření	18 kWh	4,5 kWh
Celkové náklady na 1 vaření	90 Kč	22,5 Kč
Celková úspora za 200 dní		13 500 Kč
Úspora vody za 200 dní		5 600 l

Počítáno s průměrnou cenou el. energie 5 Kč za 1 kW. Porovnání s konvektomatem typu B611i.



„S konvektomaty Retigo jsme naprosto spokojeni. Při přípravě jídel je pro nás důležitá přesná změna vlhkosti v konvektomatu. A to Retigo splňuje perfektně.“

NICOLAI ELLITSGAARD

Šéfkuchař restaurace Under, Lindesnes, Norsko

RETIGO VISION SRDCE MODERNÍ KUCHYNĚ

Retigo Vision zvládá většinu technologických úprav na malém prostoru a dokáže nahradit hned několik tradičních kuchyňských zařízení. V konvektomatu lze připravit téměř všechny pokrmy od snídaně přes obědové menu až po večeři, včetně cukrářských produktů.



Easy Cooking

Inteligentní průvodce vařením, který i méně zkušenému kuchaři dopomůže ke skvělým výsledkům. Jedinečný systém automaticky nabídne správný postup pro přípravu každého jídla.



Sous-vide

S využitím nejmodernějších technologií dokáže zajistit Retigo Vision ideální klima, teplotu a čas pro vaření jídel ve vakuu. V porovnání s klasickou sous-vide lázní nabídne nesrovnatelně vyšší kapacitu i kvalitu.



Uzení

Díky externímu vyvíječi kouře Retigo Smoker a speciálním receptům se z Retigo Vision stává plnohodnotná udírna schopná vyudit širokou škálu pokrmů od a la carte jídel až po klasické maso v celku, např. šunku nebo kýtu.



Noční vaření

Retigo Vision vaří přes noc za Vás. Speciální funkce pro vaření přes noc dokáže díky přesné regulaci vlhkosti a precizní kontrole teploty zajistit vysokou výtěžnost. Maso bude krásně šťavnaté a spotřeba vody a energie minimální.



Časování zásuvů

Systém pro vaření minutkové kuchyně, který pohlídá čas přípravy jídel na každém jednotlivém zásuvu Retigo Vision. Umožní kombinovat různá jídla najednou bez ohledu na jejich velikost a čas potřebný k jejich úpravě. Po spuštění funkce časování zásuvů systém kuchaři automaticky nabídne další recepty, které lze připravit současně.



Konfitování

Pro přípravu pokrmů v tuku nebo ve vlastní šťávě je potřeba pomalého obousměrného proudění vzduchu, čehož je v Retigo Vision dosaženo pomocí unikátního ventilátoru s možností nastavení ideální rychlosti otáček. Proces konfitování není potřeba hlídat – výsledky vaření budou vždy perfektní.



„Spolehlivost konvektomatu Retigo Vision a následné služby, které Retigo nabízí byly důvody, proč jsme se pro něj rozhodli. A nezklamal nás.“

DAVID KALINA

Šéfkuchař restaurace Tiskárna, Praha, Česká republika

RETIGO GREEN CONCEPT

Kombinace unikátních technických řešení, která uspoří uživateli peníze a zároveň pomáhá šetřit životní prostředí.



Minimalizace tepelných ztrát

Speciální izolace varné komory společně s trojitým sklem dveří* Retigo Vision zajistí minimální spotřebu energie při vaření.



Systém úspory vody

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



Pokročilý systém vývinu páry

Zajistí rychlou tvorbu vysoce nasycené páry pomocí integrovaného tepelného výměníku s minimálními nároky na spotřebu vody a el. energie.



Životnost konvektomatu nekončí jeho vyhozením

Až 98 % materiálů použitých při výrobě Retigo Vision je zcela recyklovatelných.

JEDINEČNÉ TECHNICKÉ DETAILY



Speciální povrchová úprava varné komory pomocí pasivace několikanásobně zvyšuje její odolnost proti nežádoucím látkám obsaženým ve vodě či v potravinách a zabraňuje usazování nečistot.



Kvalitní austenitická (nemagnetická) nerezová ocel (AISI 304 a 316) a minimální využití plastových dílů výrazně prodlužují životnost konvektomatů Retigo Vision.



Všechny bojlerové konvektomaty Retigo Vision jsou vybaveny i nástřikovým systémem, který zajistí bezproblémový provoz konvektomatu v případě neočekávaného výpadku bojleru.



Jedinečné řešení ventilátoru zajišťuje vysokou efektivitu výměny vzduchu ve varné komoře a tím umožňuje docílit perfektní křupavosti připravovaných jídel.



Systém automatické kontroly úrovně vlhkosti (AHC) precizně reguluje množství páry ve varné komoře a umožní docílit ideálního klimatu pro připravovaná jídla.



Vysoce výkonná klapka zabezpečí okamžitý odvod přebytečné vlhkosti z varné komory. Výsledkem je perfektní křupavost a zlatavá barva jídel.

UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.

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



Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.

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



My Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Displej reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích. Hlavní menu si můžete přizpůsobit.

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



Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

- Úspory energie
- Úsporné mytí
- Bezkonkurenční návratnost investice

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.

Časování zásuvů – 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 výměniku.

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.

MY VISION 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.

Trojité dveřní sklo*** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie.

Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel.

Klapka – rychlé odvlhčení varné komory, unikátní 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.

6-bodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu.

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.

VOLITELNÉ VYBAVENÍ

Druhá teplotní sonda

Opačné otevírání dveří**

Bezpečnostní otevírání dveří

Samonavíjecí sprcha***

Příslušenství – podstavce, vozíky, gastronomické, čistící prostředky atd.



„Konvektomaty Retigo vnímám jako velké pomocníky pro naše kuchaře. Zároveň je to moderní technologie v kuchyni, kterou zvládne ovládat opravdu každý.“

TOMÁŠ ŠTAFEN

Vedoucí oddělení výroby jídel společnosti Medusa
ve výrobním závodě Jaguár - Land Rover, Nitra, Slovensko

VÝROBKOVÁ ŘADA

Vhodné řešení pro každý provoz.



B 623

B 611

B 1011



B 2011

B 1221

B 2021

Model	B 623i	B 611i	B 611b	B 611ig	B 1011i	B 1011b	B 1011ig
Energie	elektrina	elektrina	elektrina	plyn**	elektrina	elektrina	plyn**
Vyvíječ páry	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
Kapacita (volitelné)	–	5 x 400/600	5 x 400/600	5 x 400/600	8 x 400/600	8 x 400/600	8 x 400/600
Kapacita jídel na výdej	30–50	51–150	51–150	51–150	151–250	151–250	151–250
Rozteč zásuvů	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm
Rozměry (š x v x h) [mm]	683 x 602 x 586	933 x 786 x 821	933 x 786 x 821	933 x 786 x 821	933 x 1046 x 821	933 x 1046 x 821	933 x 1046 x 821
Váha	62 kg	116 kg	122 kg	127 kg	138 kg	144 kg	149 kg
Tepelný výkon	4,8 (3,2*) kW	10,3 kW	10,3 kW	13 kW	18 kW	18 kW	22,5 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
Příkon vyvíječe páry	–	–	9 kW	–	–	18 kW	–
Jištění	16 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 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
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
Přípojka plynu	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"
Hlučnost	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

B 2011i	B 2011b	B 2011ig	B 1221i	B 1221b	B 1221ig	B 2021i	B 2021b	B 2021ig
elektrina	elektrina	plyn**	elektrina	elektrina	plyn**	elektrina	elektrina	plyn**
injekční	bojler	injekční	injekční	bojler	injekční	injekční	bojler	injekční
20 x GN1/1	20 x GN1/1	20 x GN1/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1
–	–	–	24 x GN1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1
400–600	400–600	400–600	400–600	400–600	400–600	600–900	600–900	600–900
63 mm	63 mm	63 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm
948 x 1804 x 834	948 x 1804 x 834	948 x 1804 x 834	1111 x 1343 x 961	1111 x 1343 x 961	1111 x 1343 x 961	1156 x 1815 x 963	1156 x 1815 x 963	1156 x 1815 x 963
235 kg	245 kg	257 kg	210 kg	220 kg	229 kg	330 kg	336 kg	378 kg
36 kW	36 kW	45 kW	36 kW	36 kW	45 kW	58 kW	58 kW	78 kW
37,1 kW	37,1 kW	1,28 kW	37,1 kW	37,1 kW	1,28 kW	59,4 kW	59,4 kW	1,66 kW
–	33 kW	–	–	33 kW	–	–	48 kW	–
63 A	63 A	10 A	63 A	63 A	10 A	100 A	100 A	10 A
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
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"	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"
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
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:



MOŽNÉ VARIANTY SESTAV A PŘÍSLUŠENSTVÍ



KONVEKTOMAT RETIGO VISION + PODSTAVEC

Pro umístění konvektomatů 623, 611 a 1011 do kuchyně můžete použít různé podstavce – klasické s 16 vsuny (ST623, ST1116) nebo podstavec na kolečkách pro snadnou manipulaci se strojem (ST 1116 CS, ST623 CS). U modelů 611 a 1011 je k dispozici skládací podstavec s osmi vsuny.

Sestavy:

- 623 + ST623 nebo ST623 CS
- 611 + ST 1116 nebo ST 1116 CS nebo ST 1116 H nebo ST 1108 FP
- 1011 + ST 1116 nebo ST 1116 CS nebo ST 1116 H nebo ST 1108 FP



KONVEKTOMAT RETIGO VISION NA KONZOLI

Nevejde se Vám do kuchyně ani náš nejmenší konvektomat Retigo Vision 623 na podstavci? Máme pro Vás řešení. Pověste si konvektomat na konzoli na zeď. Úspora místa již nemůže být větší.

Sestavy:

- 623 + konzole pro instalaci na zeď KN 623



SESTAVY ELEKTRICKÝCH KONVEKTOMATŮ RETIGO VISION

Sestavy konvektomatů Vám mohou rozšířit kapacitu kuchyně a přitom nezabrat více místa. Kombinovat lze různé velikosti konvektomatů. Ke každé sestavě je automaticky dodán podstavec pod sestavu, výztuha spodního stroje, sada pro připojení komínku dolního stroje a nerezový límec zakrývající mezeru mezi stroji.

Sestavy (spodní stroj/horní stroj):

- 623i/623i + sada pro sestavy
- 611i, b/611i, b + sada pro sestavy
- 1011i, b/ 611i, b + sada pro sestavy



SESTAVY PLYNOVÝCH KONVEKTOMATŮ RETIGO VISION

Do sestav lze postavit i plynové konvektomaty, ale s omezenými možnostmi.

Sestavy (spodní stroj/horní stroj):

- 611ig/611ig + sada pro sestavy
- 611ig/611i, b + sada pro sestavy
- 611i, b/611ig + sada pro sestavy
- 1011i, b/611ig + sada pro sestavy
- 1011ig/611ig + sada pro sestavy



KONVEKTOMAT RETIGO VISION + HOLDOMAT

Umístěte si Holdomat přímo pod konvektomat, abyste měli všechno pěkně po ruce. Pro tento účel Vám poslouží podstavec, který je speciálně upraven pro Holdomat.

Holdomat Standard:

- 611 + Holdomat Standard
- 1011 + Holdomat Standard

Holdomat 411:

- 611 + Holdomat 411
- 1011 + Holdomat 411



KONVEKTOMAT RETIGO VISION + ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ/ZMRAZOVAČ

Pokud často využíváte šokového mražení či chlazení a je pro Vás nezbytné mít šokový zchlazovač neustále při ruce, můžete postavit konvektomat na speciálně upravený podstavec, do kterého lze zasunout šokový zchlazovač velikosti 411 nebo 511.

Sestavy (spodní stroj/horní stroj):

- BC 511/611 + podstavec
- BC 411/611 + podstavec
- BC 511/1011 + podstavec
- BC 411/1011 + podstavec

MOŽNÉ VARIANTY SESTAV A PŘÍSLUŠENSTVÍ



KONVEKTOMAT RETIGO VISION + KONDENZAČNÍ DIGESTOŘ VISION VENT

Kondenzační digestoře Vision Vent je možno umístit na samostatně stojící elektrické konvektomaty i na elektrické konvektomaty ve všech možných sestavách.

Sestavy (spodní stroj/horní stroj):

- 623 + RPH 623, 623/623 + RPH 623
- 611 + RPH 0610, 611/611 + RPH 0610, 1011/611 + RPH 0610
- 1011 + RPH 0610
- 2011 + RPH 2011



KONVEKTOMAT RETIGO VISION + BANKETOVÉ SYSTÉMY

Konvektomaty Retigo Vision ve velikostech 1011, 2011, 1221, 2021 lze použít i při tzv. banketovém systému výdeje pokrmů. Na talíře připravíte pokrmy v šokově zchlazeném nebo čerstvém stavu. Podle toho buď vozík zakryjete speciálním termoobalem hned, a nebo okamžitě po regeneraci pokrmů. Termo obal zabezpečí udržení výdejní teploty pokrmů až na 25 minut.

Sestavy:

- 1011 – banketový vozík na 29 nebo 24 talířů
- 2011 – banketový vozík na 59 nebo 48 talířů
- 1221 – banketový vozík na 70 nebo 60 talířů
- 2021 – banketový vozík na 118 nebo 96 talířů

Průměr talíře je 280 mm a rozteče mezi kruhy jsou 62 mm (vložíte více talířů) nebo 80 mm (vložíte méně talířů).



KONVEKTOMAT RETIGO VISION – NÁMOŘNÍ VERZE, VERZE PRO VLAKY

V případě umístění konvektomatu Retigo Vision na palubu lodi či vlaku je možné tyto stroje upravit tak, aby byly pevně spojené s podlahou a obsluhování stroje bylo maximálně bezpečné. Všechny modely konvektomatů, kromě plynových strojů a velikostí 1221 a 2021, jsme schopni na přání vybavit:

- speciálním dveřním pístem, který zbrzdí jejich otevření
- upravenými zásuvy v konvektomatu, na podstavcích i na vozících s ochranou proti samovolnému vysunutí gastronádoby při naklonění podlahy
- pevným uchycením nožiček podstavce nebo konvektomatu k podlaze a pevným uchycením konvektomatu s podstavcem



KONVEKTOMAT RETIGO VISION – OPAČNÉ OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ

Standardně se konvektomaty Retigo Vision otvírají zleva doprava (panty dveří jsou vpravo). Konvektomaty velikostí 623, 611 a 1011 však mohou mít i opačné otevření dveří, pokud to dispozice kuchyně vyžaduje. Ovládací panel zůstává na levé straně konvektomatu.



KONVEKTOMAT RETIGO VISION – GASTRONÁDOBY

Ke konvektomátům Retigo Vision si můžete objednat širokou škálu různých gastronádob. Konvektomaty, ale také šokové zchlazovače využívají gastronádoby s rozměrem GN 1/1, GN 2/3 a GN 2/1.

V nabídce naleznete klasické nerezové gastronádoby plné nebo děrované, speciální gastronádoby, atypické rošty a smaltované plechy. Více informací na www.retigo.cz.



KONVEKTOMAT RETIGO VISION – DALŠÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ať už si chcete rozšířit možnosti, jak využívat konvektomaty Retigo Vision (udírna, olejová pistole), anebo zajistit ideální prostředí pro práci konvektomatu a prodloužení jeho životnosti (změkčovače, čisticí prostředky a filtrační systémy), máme pro Vás ideální řešení. Více informací na www.retigo.cz.

Historie společnosti Retigo se začala psát v roce 1994. Firma se úzce specializuje na tržní segment parních konvektomatů. Důraz klade na vysokou kvalitu a cenovou dostupnost produktů. Retigo má české majitele, je tak jedním z posledních nezávislých výrobců konvektomatů na světě. Díky finanční stabilitě a technologickému zázemí může společnost flexibilně reagovat na potřeby svých zákazníků. Jedním ze základních předpokladů úspěchu je špičková úroveň prodejních a poprodejních služeb.

Již **25** let

DOKONALÉ VAŘENÍ

Profesionální přístup, skvělé jídlo, spokojený strážník, to jsou předpoklady úspěchu. Retigo pomáhá profesionálům v gastronomii již více než 25 let.



PRECIZNÍ ZAŘÍZENÍ ZA NEJLEPŠÍ CENU

Vysoká kvalita a užitek v každodenní praxi. Nejlepší cena mezi TOP konvektomaty na trhu.



PRO KAŽDÝ PROVOZ

Malá restaurace nebo velká závodní kuchyně? Retigo konvektomat vždy uspokojí Vaše požadavky. Jsme specialisté na konvektomaty, takže víme, jak pomáhat v kuchyni.



ROZUMNÁ VOLBA

Svým zákazníkům radíme, jak vybrat optimální model a neutráct za výbavu konvektomatu, kterou nevyužijí. Komplexní podpora na cestě ke spokojeným zákazníkům a rychlé návratnosti investice.



ŠPIČKOVÝ SERVIS A ZÁKAZNICKÁ PODPORA

Vaření bez problémů s důrazem na spokojenost vašich strážníků. Servisní pokrytí po celé České republice s expresní dodávkou cenově dostupných náhradních dílů.

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.
LÁNĚ 2310, PS 43
756 61 ROŽNOV POD RADHOŠTĚM

Tel.: +420 571 665 511
Fax: +420 571 665 554
E-mail: prodej@retigo.cz
www.retigo.cz

CZ-01/21