

# Retigo Vision Smoker

retigo®  
Vision



MERKMALE

- Der Retigo Vision Smoker verleiht dem Räuchergut ein natürliches Raucharoma - von zart bis intensiv
- Die Bedienung und Reinigung ist kinderleicht
- Räuchern und Garen ist dank des breiten Temperaturbereichs im Kombidämpfer zeitversetzt oder gleichzeitig möglich
- Eine Vielzahl von vorgespeicherten Programmen zum Räuchern und Garen sind auf [www.retigo.de](http://www.retigo.de) verfügbar
- Zwei mikroprozessorgesteuerte Heizsektionen machen ein Räuchern über lange Zeit und auch über Nacht möglich
- 3 Rauchintensitäten sind wählbar: zum Kalträuchern, Warmräuchern oder Heißräuchern
- Der Retigo Vision Smoker ist mit allen Retigo Kombidämpfern und DeliMaster Modellen kompatibel

FUNKTIONEN

## DUO-HEIZEN

Zwei Heiz-Sektionen, die jeweils in ihrer Intensität mikroprozessorgesteuert sind, erlauben auch lange Räuchervorgänge von bis zu 3 Stunden ohne das Räuchermaterial mehrfach zu verbrennen und Bitterstoffe zu erzeugen.

## 3 RAUCHINTENSITÄTEN

Die Rauchintensität kann in drei Stufen kontrolliert werden: **Stufe 1** eignet sich zum **Kalträuchern** bei niedriger Temperatur und zum sanften Räuchern für längere Zeit. So entsteht ein einzigartig natürliches Raucharoma vom z.B. Lachs, Käse oder auch Rauch-Gewürzsalz.

**Stufe 2** wird beim **Warmräuchern** im mittleren Temperaturbereich verwendet und liefert einen intensiveren Rauchgeschmack um z.B. Fleisch und Wurst die entsprechende rauchige Note zu verleihen.

**Stufe 3** erzeugt beim **Heißräuchern** ein besonders kräftiges Raucharoma ohne Bitterstoffe binnen kurzer Zeit zusammen mit einer kräftigen Färbung des Räuchergruts wie zum Beispiel Steaks, Fleisch und Fisch mit kurzer Garzeit bei hoher Temperatur.

## TURBO START

Dank des kontrollierten Zündvorgangs wird nach nur zwei Minuten bereits gesättigter Rauch erzeugt.

## PROGRAMME

Eine Vielzahl von Räucherprogrammen stehen Ihnen zur Verfügung - so können Sie gleich loslegen! Nutzen Sie auch die Programmierung Ihres Retigo Vision Kombidämpfers und steuern Sie Pausen (Räuchervorgang) und Wrasenklappe (Rauch aus dem Garraum lassen) automatisch an.

## MIKROPROZESSORSTEUERUNG

Der mikroprozessorgesteuerte Heizvorgang mit schwächer werdender Intensität sorgt für eine schnelle Raucherzeugung und ermöglicht ein Langzeit-Räuchern ohne das Räuchermaterial mehrfach zu verbrennen und so Bitterstoffe zu erzeugen.

## BREITER TEMPERATURBEREICH

Der Retigo Vision Smoker kann im breiten Temperaturbereich von 20-250 °C im Garraum des Retigo Vision Kombidämpfers eingesetzt werden.

## AUTOMATISCHER STOPP

Dank des vorprogrammierten Räuchervorgangs stoppt der Retigo Vision Smoker den Räuchervorgang automatisch je nach der gewählten Rauchintensität. Das Räuchern in Abwesenheit des Bedienpersonals oder über Nacht ist problemlos möglich und ein perfektes Ergebnis ist garantiert.

## TOUCH-BEDIENFELD

Das Bedienfeld mit Touch-Buttons ist kinderleicht zu bedienen und hygienisch. Das fugenlose Feld ist leicht zu reinigen.

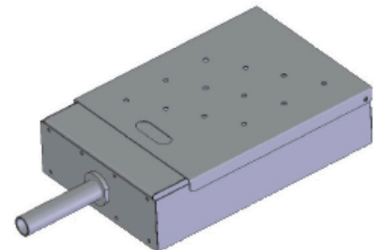
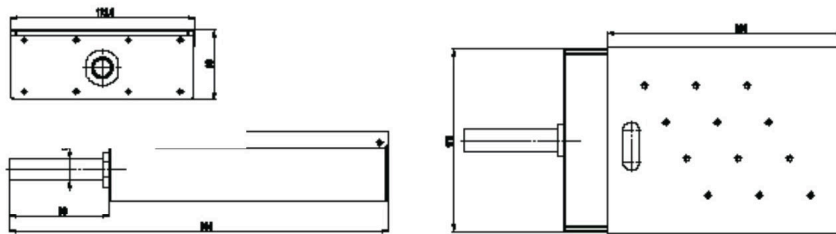
## KOMPATIBILITÄT

Der Retigo Vision Smoker ist mit allen Retigo Vision Kombidämpfern und DeliMastern kompatibel.

## REINIGUNG

Der Retigo Vision Smoker wird ganz einfach im Kombidämpfer mit Hilfe dessen automatischer Reinigung gereinigt.

ZEICHNUNGEN



DATEN

Maximale Temperatur bei Verwendung  
Funktion im Dampfmodus  
Abmessungen Netzteil [LxBxH]  
Abmessungen Smoker [LxBxH]  
Anschlusswert  
Spannung  
Räuchermaterial

200 °C  
ja  
172,5 x 65 x 354 mm  
480 x 190 x 120 mm  
300 W  
1 x 200-230 V AC 50-60 Hz  
Holzchips, Größe 1-4 cm

retigo®

RETIGO s.r.o. | Láň 2310 | PS 43 | 756 64 Rožnov pod Radhoštěm | tel.: +420 571 665 511 | fax: +420 571 665 554 | e-mail: sales@retigo.com

[www.retigo.de](http://www.retigo.de)

DE 04/16