

VISION

ORANGE

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Hodnoty zůstávají,
inovace pokračuje.



Nový Orange Vision



Vision Perfect Cooking

str. 6

Vision Design

str. 8

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

Možnost nastavit procento vlhkosti zajistí ideální klima pro připravované pokrmy. Je-li Retigo Vision vybaven klapkou*, umožňuje 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 a bez vzájemného přenosu pachů či chutí dopomůže k navýšení kapacity kuchyně. Využitím možnosti vaření přes noc nebo pečení při nízkých teplotách 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.



* Volitelné vybavení



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 o průběhu vaření v jednotlivých zásuvech. Menší gastronádoby lze umístit v jednom zásuvu jednoduše vedle sebe na nerezové rošty nebo k tomu určené adaptéry.

Minimální nebezpečí popálení

Unikátní řešení trojitého skla* snižuje povrchovou teplotu dveří a eliminuje nebezpečí 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 zabráňuje usazování nečistot. Systém HACCP automaticky zaznamenává vše, co se v Retigo Vision děje, uložená data lze následně stáhnout do počítače.



* Netýká se velikosti 623 | ** Volitelné vybavení

VISION CONTROLS

Rychle a snadno nastavím vše,
co potřebuji, a to i když mám
mastné ruce nebo pracuji
v rukavicích.



Plná koncentrace na vaření

Snadné ovládání bez manuálu, perfektní přehled
v každém okamžiku díky velkému a přehlednému
ovládacímu panelu.

Žádné nepříjemné prodlevy

Okamžitá reakce ovládacích tlačítek umožní
rychlé nastavení parametrů vaření.

Vše potřebné na ovládacím panelu

Jednoduché a rychlé vaření bez zbytečných
tlačítek na ovládacím panelu.



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 počtů 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 h	3 380 h	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 O611i.

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 h	1 h
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 O611i.

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 h	1 h
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 O611i.



„Jednoduché ovládání a záruka
stále výborné kvality jídel díky
možnosti programování. To je
pro nás Retigo Vision.“

PETRA HAAG

Vedoucí kuchyně Essig Frischemenue, Altensteig, Německo

*Essig Frischemenue je původem ryze rodinný podnik,
který dnes dodává svým zákazníkům 10 000 porcí jídel denně,
a to stále v té nejvyšší kvalitě.*

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.



Konvektomat na míru

Systém volitelných funkcí a příslušenství umožní vybrat nejlepší výbavu modelu Orange Vision pro každou kuchyni. Uživatel tak platí pouze za funkce, které opravdu využije.



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 udrna schopná vyudit širokou škálu pokrmů od a la carte jídel až po klasické maso v celku, např. šunku nebo kýtou.



Vaření přes noc

Retigo Vision vaří přes noc za Vás. Díky přesné regulaci vlhkosti a precizní kontrole teploty zajistí vysokou výtěžnost. Maso bude krásně šťavnaté a spotřeba vody a energie minimální.



Až 99 programů s 9 kroky*

Desítky přednastavených programů dopomůžou i méně zkušenému kuchaři ke skvělým výsledkům.



Konfitování

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

* Volitelné vybavení

A professional kitchen setting with a chef in the foreground. The chef is wearing a black uniform with 'David Kalina Executive chef' embroidered on it. He has his arms crossed and is looking towards the camera. In the background, there is a large stainless steel range hood and steam is rising from the cooking area. To the right, there are large industrial ovens, one of which has the 'retigo' logo on it.

„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 Mincovna, Praha, Česká republika

Restaurace Mincovna je první restaurací na pražském Staroměstském náměstí, která se zaměřuje na tradiční českou kuchyni v moderním pojetí. Obslouží zde 400 zákazníků denně.

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.



Pokročilý systém vývinu páry

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



Systém úspory vody

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



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



Systém řízení vlhkosti zajistí požadované množství páry ve varné komoře pro skvělé výsledky vaření.



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

* Netýká se velikosti 623

* Volitelné vybavení

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



Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Ovládací panel reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích.

- Plná koncentrace na vaření
- Žádné nepříjemné prodlevy
- Vše potřebné na ovládacím panelu



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.

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 **Nízkoteplotní vaření** – nižší váhové ztráty, lepší chuť.

Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu.

VISION CONTROLS OVLÁDÁNÍ

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

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

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

1-bodová teplotní sonda

Klapka

99 programů s 9 kroky

Standardní ruční sprcha

7 rychlostí ventilátoru*** + funkce Fan Stop***

Opačné otevírání dveří**

Bezpečnostní otevírání dveří

Samonavíjecí sprcha***

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



„Retigo Vision pro mě znamená spolehlivost. Díky tomu se mohu soustředit pouze na vaření.“

ARTHUR PÉTURSSON

Šéfkuchař restaurace Hard Rock Cafe, Reykjavík, Island

Islandské Hard Rock Cafe se nachází na nejproslulejší ulici Lækjargata přímo v srdci Reykjavíku. Jeho obrovskou popularitu dokazuje i to, že zde vydají 2 000 porcí jídel denně.

VÝROBKOVÁ ŘADA

Vhodné řešení pro každý provoz.



Model	O 623i	O 611i	O 611b	O 611ig	O 1011i	O 1011b	O1011ig
Energie	elektrína	elektrína	elektrína	plyn**	elektrína	elektrína	plyn* *
Vyvíječ páry	injekční	injekční	bojler	injekční	injekční	bojler	injekční
Kapacita	6 zásuvů GN2/3	7 zásuvů GN1/1	7 zásuvů GN1/1	7 zásuvů GN1/1	11 zásuvů GN1/1	11 zásuvů GN1/1	11 zásuvů GN1/1
Kapacita (volitelné)	–	7 zásuvů 400/600	7 zásuvů 400/600	7 zásuvů 400/600	11 zásuvů 400/600	11 zásuvů 400/600	11 zásuvů 400/600
Kapacita jídel na výdej	30–50	51–150	51–150	51–150	151–250	151–250	151–250
Rozměry (š x v x h) [mm]	683 x 575 x 586	933 x 786 x 818	933 x 786 x 818	933 x 786 x 818	933 x 1080 x 818	933 x 1080 x 818	933 x 1080 x 818
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"	–	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

O 2011i	O 2011b	O 2011ig	O 1221i	O 1221b	O 2021i	O 2021b
elektrína	elektrína	plyn**	elektrína	elektrína	elektrína	elektrína
injekční	bojler	injekční	injekční	bojler	injekční	bojler
20 zásuvů GN1/1	20 zásuvů GN1/1	20 zásuvů GN1/1	12 zásuvů GN2/1	12 zásuvů GN2/1	20 zásuvů GN2/1	20 zásuvů GN2/1
–	–	–	24 zásuvů GN1/1	24 zásuvů GN1/1	40 zásuvů GN1/1	40 zásuvů GN1/1
400–600	400–600	400–600	400–600	400–600	600–900	600–900
948 x 1824 x 827	948 x 1824 x 827	948 x 1824 x 827	1105 x 1353 x 952	1105 x 1353 x 952	1150 x 1841 x 952	1150 x 1841 x 952
235 kg	245 kg	257 kg	210 kg	220 kg	330 kg	336 kg
36 kW	36 kW	45 kW	36 kW	36 kW	58 kW	58 kW
37,1 kW	37,1 kW	1,28 kW	37,1 kW	37,1 kW	59,4 kW	59,4 kW
–	33 kW	–	–	33 kW	–	48 kW
63 A	63 A	10 A	63 A	63 A	100 A	100 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	3N~ / 380-415V / 50–60Hz	3N~ / 380-415V / 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"	–	–	–	–
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

O – Orange Vision | i – injekční | b – bojler | g – plyn

* Platné pro volitelné napájení 1 N ~ / 230 V / 50–60Hz | ** Standardní konfigurace – zemní plyn (G20, G25) s odvodem spalín A3 (pod digestoř)

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 otevírají zleva doprava (panty dveří jsou vpravo). Konvektomaty velikostí 623, 611 a 1011 však můžou 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.



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 neutrácet 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.
LÁŇ 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-01/17