

VISION

BLUE

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

retigo®
VISION

08:50



Wartości pozostają
innowacja trwa
dalej.





Blue Vision

Vision Perfect Cooking

str. 6

Vision Design

str. 8

My Vision Controls

str. 10

Smart Investment

str. 12

VISION PERFECT COOKING

Mam stuprocentową pewność, że efekt gotowania zawsze będzie świetny. Przygotowywane przeze mnie dania mają idealny kolor, są soczyste, chrupiące i zdrowe, z minimalną zawartością tłuszczu.



Wyjątkowe efekty gotowania na parze

Zaawansowany system tworzenia pary w Retigo Vision zapewnia piękny kolor, wspaniały smak i konsystencję przygotowywanych posiłków, zachowując przy tym maksimum witamin i wartości odżywczych.

Idealny kolor i chrupkość dań

Active Humidity Control (AHC) to system precyzyjnej regulacji wilgotności, zapewniający idealne warunki do gotowania. Specjalna technologia umożliwia także szybkie i skuteczne osuszenie komory gotowania w razie potrzeby. Efektem jest idealna chrupkość i złocisty kolor potraw.

Mniej stresu w kuchni

Możliwość jednoczesnego gotowania kilku dań w tym samym trybie, ale w różnym czasie, bez mieszania się zapachów lub smaków pomoże zwiększyć wydajność w kuchni. Wykorzystanie takich funkcji, jak "Pieczenie nocne" lub "Pieczenie niskotemperaturowe" pozwoli oszczędzić czas i pieniądze. Wszystko pod kontrolą HACCP.

Wszystkie procesy technologiczne w jednym urządzeniu

Retigo Vision to jeden system do większości procesów technologicznych (gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie, grillowanie, zapiekanie, konfitowanie, gotowanie próżniowe - Souse-Vide, pasteryzowanie, suszenie, blanszowanie, wędzenie, dojrzewanie, gotowanie/pieczenie w niskiej temperaturze, utrzymywanie i regeneracja dań).





VISION DESIGN

Retigo Vision oferuje niezrównane połączenie funkcjonalności, wyjątkowej ergonomii i atrakcyjnego wyglądu. Wszystko z naciskiem na bezpieczeństwo i higienę.

Komfortowe gotowanie bez ryzyka urazów

Poprzeczny układ przewodnic gwarantuje bezpieczeństwo podczas wyjmowania i wkładania pojemników gastronomicznych GN oraz pełną kontrolę procesu gotowania na poszczególnych poziomach. Mniejsze pojemniki gastronomiczne można umieścić na jednym poziomie, obok siebie, na nierdzewnych rusztach lub przeznaczonych do tego specjalnych adapterach.

Minimalne ryzyko oparzeń

Unikalne rozwiązanie z potrójną szybą* zmniejsza temperaturę powierzchni drzwi i eliminuje ryzyko oparzenia. Hamulec wentylatora zapobiega nagłym wylotom pary przy otwieraniu pieca konwekcyjno-parowego. W połączeniu z systemem otwierania drzwi w dwóch krokach** gwarantuje to maksymalne bezpieczeństwo użytkownika.

Łatwe otwieranie drzwi

Ergonomiczny kształt klamki zapewnia wygodne otwieranie i zamykanie drzwi pieca oraz łatwe utrzymanie czystości. Użycie jonów srebra ułatwia eliminację bakterii na powierzchni klamki, w wyniku czego zminimalizowane jest ryzyko ewentualnego zagrożenia sanitarnego.

Gwarancja przestrzegania norm sanitarnych

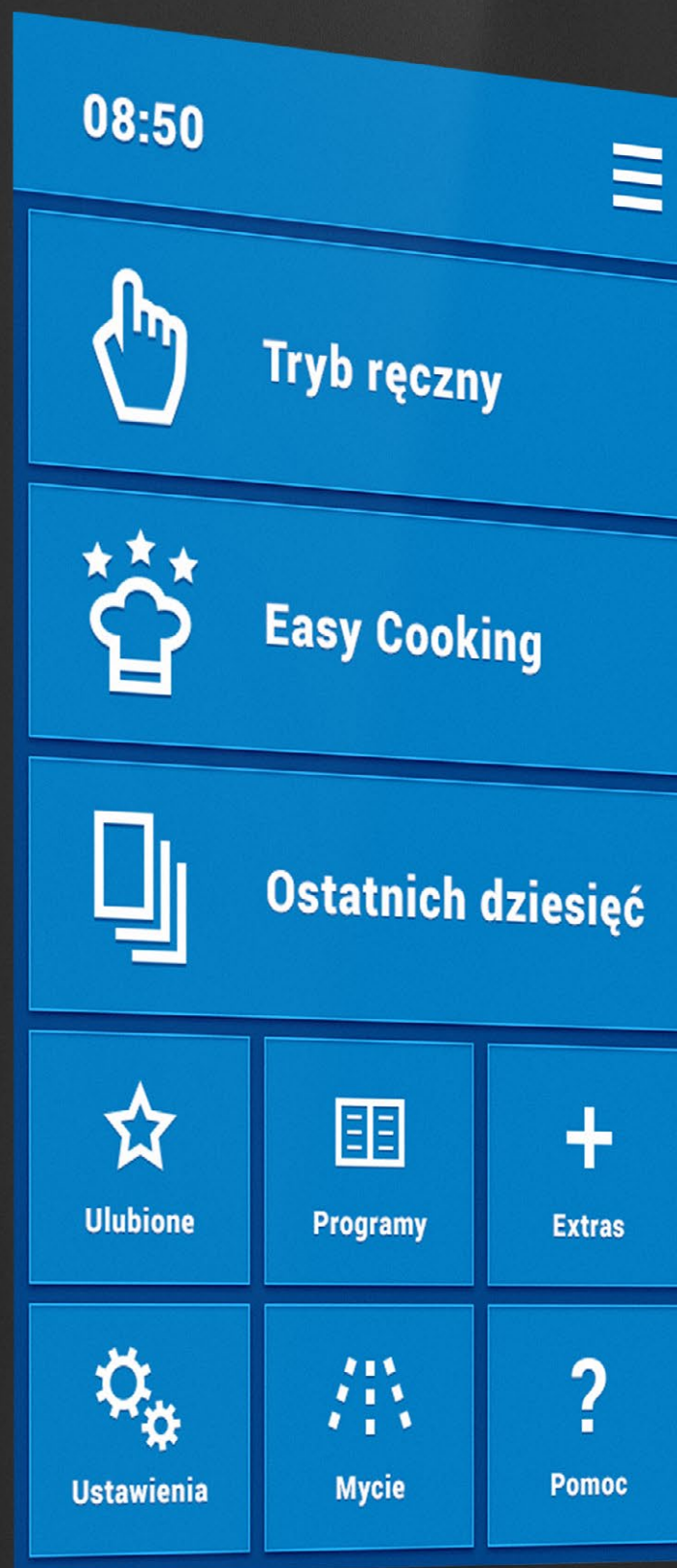
Precyzyjnie wykonana komora gotowania, z zaokrąglonymi krawędziami, zwiększa skuteczność automatycznego mycia i zapobiega osadzaniu się zabrudzeń. System HACCP rejestruje wszystkie operacje odbywające się w piecu konwekcyjno-parowym Retigo Vision. Zapisane dane można przedstawić na wyświetlaczu lub pobrać do komputera.



MY VISION CONTROLS

Najłatwiejszy system obsługi panelu na rynku. Wybór lub zmiana ustawień wykonywane są szybko i sprawnie, nawet przy użyciu rękawiczek lub zafatuszonych palców.

Menu główne ma możliwość pełnej konfiguracji, zgodnie z potrzebami użytkownika.



Pełna koncentracja na gotowaniu

Intuicyjna obsługa oraz informacje dotyczące przeprowadzanego procesu, wyświetlane na bieżąco na wyraźnym, dużym ekranie.

Bez nieprzyjemnych opóźnień

Natychmiastowa reakcja 8-calowego wyświetlacza na dotyk i szybki dostęp do często używanych funkcji na ekranie głównym.

Wszystko co potrzebne – na głównym ekranie

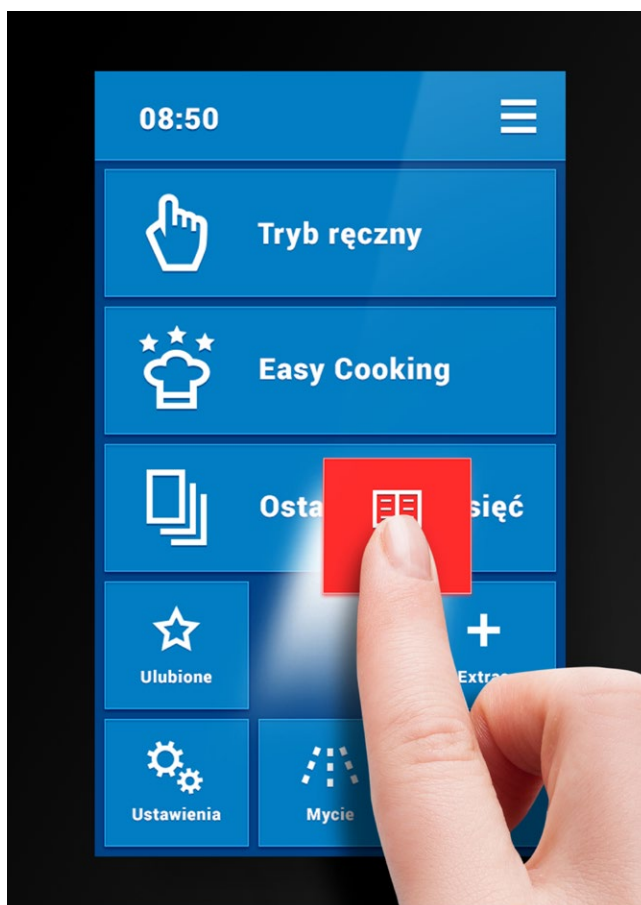
Możliwość dodania dowolnej funkcji z menu do ekranu głównego. Łatwe dostosowanie pozycji, rozmiaru i koloru przycisków według preferencji każdego kucharza.

Wykorzystanie czasu w 100%

Funkcja Multitasking, umożliwiająca poruszanie po panelu i pracę z wyświetlaczem w trakcie pracy pieca. Nie ma konieczności przerywania lub czekania na zakończenie trwającego procesu obróbki termicznej.

Dostosowanie menu głównego

Dzięki funkcji Profile każdy kucharz może dostosować menu do własnych potrzeb. Ilość takich ustawień dla każdego kucharza jest praktycznie dowolna.



SMART INVESTMENT

Najniższe zużycie energii i wody,
ekonomiczne zastosowanie chemii
i nowatorskie rozwiązania w
jednym urządzeniu, to codzienna
oszczędność i gwarancja szybkiego
zwrotu inwestycji.



Oszczędność energii

Dwustopniowe podgrzewanie wody, wykorzystujące ciepło pary wychodzącej z pieca, w połączeniu z wyjątkowym rozwiązaniem potrójnej szyby* i izolacją termiczną o grubości 50 mm, zmniejszają koszty gotowania do minimum.

Oszczędne mycie

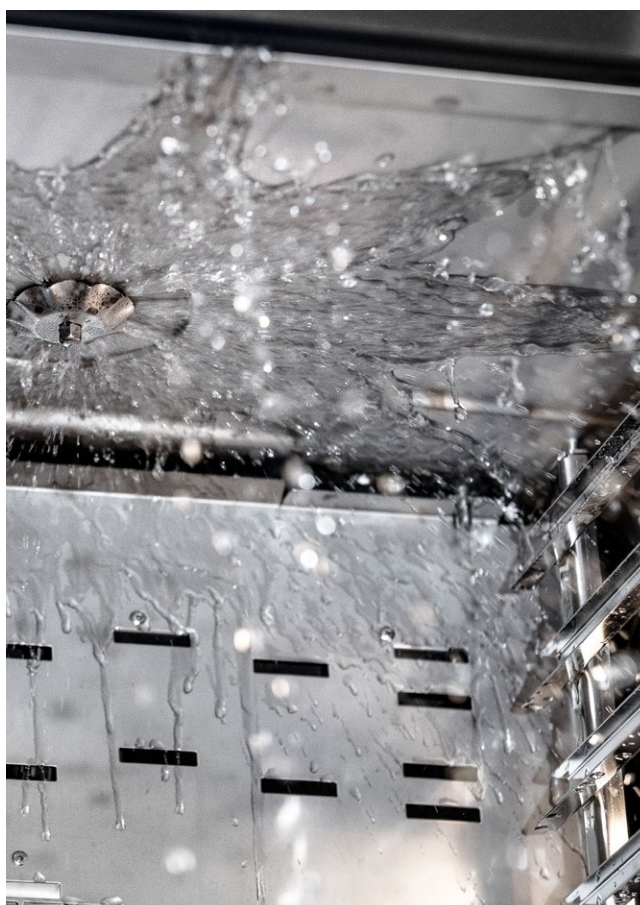
Unikalny system automatycznego mycia Retigo Active Cleaning zapewnia doskonałą czystość pieca konwekcyjno-parowego Retigo Vision, przy minimalnym zużyciu wody i niskich kosztach środków czyszczących.

Bezkonkurencyjna stopa zwrotu inwestycji

Niskie koszty robocze, długa żywotność, dostępny cenowo serwis i bardzo dobry stosunek jakości do ceny zapewniają szybki zwrot zainwestowanych środków.

Więcej miejsca w kuchni

Retigo Vision pozwala zastąpić kilka tradycyjnych urządzeń gastronomicznych na znacznie mniejszej powierzchni. Zapewniając jednocześnie większą wydajność i skuteczność obróbki potraw.



* Nie dotyczy rozmiaru 623

SMART INVESTMENT

Porównanie nowej i poprzedniej generacji pieców konwekcyjno-parowych Retigo Vision

Piece Retigo Vision należą do czołówki urządzeń pod względem niskiego zużycia energii i wody. Innowacyjne rozwiązania nowej generacji jeszcze zmniejszają te wartości, dlatego nowy Retigo Vision należy do najbardziej oszczędnych pieców konwekcyjno-parowych na rynku.

	Poprzednia generacja	Nowa generacja	Zysk / oszczędność
Przedgrzew w trybie Gorące powietrze do temperatury 165 °C	3:39 min	3:12 min	O 12% szybszy wzrost temperatury
Zużycie energii w trybie Gorące powietrze przy pełnym obciążeniu	2,46 kWh	2,17 kWh	O 12% mniejsze zużycie
Zużycie energii w trybie Gorące powietrze bez obciążenia (ciepło odczuwalne)	0,95 kWh	0,66 kWh	O 31% mniejsze straty ciepła

Pomiary przeprowadzono na piecach konwekcyjno-parowych w rozmiarach 611 wg DIN 18873-1 2012-6 6.2.

Przykład oszczędności z automatycznym myciem Retigo

Niezwykle skuteczne programy mycia zapewniają doskonałą czystość przy minimalnym nakładzie pracy. Atrakcyjna cena środka myjącego, niskie zużycie wody

i energii zmniejszają codzienne koszty. Porównano piec w rozmiarze 1011 z automatycznym myciem do pieca w rozmiarze 1011 innego czołowego producenta. W trybie średniego mycia, wg ilości środków myjących, wymaganych przez producenta, licząc, 6 cykli mycia w tygodniu i 52 cykle mycia w roku. Do porównania użyto ogólnodostępnych cen środków myjących w styczniu 2022.

	Oszczędności po 1 roku	Oszczędności po 10 latach	Zysk
Koszty środków myjących	867 zł	8 670 zł	Zwrot 13,5% ceny pieca konwekcyjno-parowego
Czas	338 h	3 380 h	Zaoszczędzony czas można wykorzystać w inny sposób
Zużycie wody	7 519 l	75 192 l	Znaczące oszczędności wody
Zużycie prądu	580 kWh	5 803 kWh	Duże oszczędności energii elektrycznej

Przykład oszczędności z Retigo Vision, w porównaniu z tradycyjnymi urządzeniami kuchennymi

Wielofunkcyjny system pracy Retigo Vision na powierzchni mniejszej od 1 m² potrafi zastąpić kilka tradycyjnych urządzeń kuchennych.

Mięso wieprzowe	Przygotowanie w piekarniku	Retigo Vision
Efektywność	64%	80%
Liczba porcji (100 g / porcja)	100	100
Ilość mięsa	10 kg	10 kg
Efektywność po obróbce termicznej	6,4 kg	8 kg
Liczba dni	200	200
Ubytek wagi mięsa	720 kg	400 kg
Łączna strata	14 400 zł	8 000 zł
Łączne oszczędności w ciągu 200 dni		6 400 zł

Zakładano średnią cenę 20 zł za 1 kg mięsa. Porównanie z piecem konwekcyjnym typu B611i.

Gotowanie warzyw	Klasyczny sposób	Retigo Vision
Efektywność	90%	100%
Liczba porcji (100 g / porcja)	100	100
Ilość surowych warzyw	20 kg	20 kg
Czas gotowania	1,5 h	1 h
Efektywność po obróbce termicznej	18 kg	20 kg
Liczba dni	200	200
Ubytek wagi warzyw	400 kg	0 kg
Łączna strata	1 600 zł	0 zł
Łączne oszczędności w ciągu 200 dni		1 600 zł

Zakładano średnią cenę 4 zł za 1 kg warzyw. Porównanie z piecem konwekcyjnym typu B611i.

Zużycie wody i energii podczas gotowania	Kocioł 80 l	Retigo Vision
Zużycie wody na 1 godz.	40 l	12 l
Maks. pojemność urządzenia	60 kg	54 kg
Zużycie energii na 1 godz.	12 kW	4,5 kW
Czas gotowania	1,5 h	1 h
Łączne zużycie podczas 1 gotowania	18 kWh	4,5 kWh
Łączny koszt 1 gotowania	14,22 zł	3,55 zł
Łączne oszczędności w ciągu 200 dni		2 134 zł
Oszczędność wody przez 200 dni		5 600 l

Zakładano średnią cenę energii elektrycznej 0,79 zł za 1 kW. Porównanie z piecem konwekcyjnym typu B611i.



„Jesteśmy bardzo zadowoleni z pieców konwekcyjno-parowych Retigo. Kiedy przygotowujemy jedzenie, ważna jest dokładna zmiana wilgotności w piecu konwekcyjno-parowym. A Retigo radzi sobie z tym doskonale.”

NICOLAI ELLITSGAARD

Szef kuchni w restauracji Under, Lindesnes, Norwegia

retigo



retigo

RETIGO VISION SERCE NOWOCZESNEJ KUCHNI

Piec konwekcyjno-parowy Retigo Vision jest w stanie uporać się z większością procesów technologicznych na małej powierzchni i może zastąpić od razu kilka tradycyjnych urządzeń kuchennych. W piecu konwekcyjno-parowym można przygotować prawie wszystkie dania od śniadania, przez menu obiadowe aż do kolacji, w tym wyroby cukiernicze.





Easy Cooking

Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów. Wyjątkowy system automatycznie zaproponuje prawidłową procedurę przygotowania każdego dania.



Sous-vide

Przy wykorzystaniu najnowocześniejszych technologii Retigo Vision zapewnia idealne warunki, temperaturę i czas dla gotowania potraw w próżni. W porównaniu z klasyczną kąpielą sous-vide oferuje nieporównywalnie wyższą pojemność i jakość.



Wędzenie

Dzięki zewnętrznemu generatorowi dymu Retigo Smoker i specjalnym przepisom, Retigo Vision staje się pełnowartościową wędzarką, która jest w stanie uwędzić szeroką gamę produktów, od dań a'la carte, aż do klasycznego mięsa w całości, np. szynki lub udźca.



Pieczenie nocne

Retigo Vision gotuje w nocy za Ciebie. Specjalna funkcja nocnego gotowania zapewnia doskonały efekt dzięki dokładnej regulacji wilgotności i precyzyjnej kontroli temperatury. Mięso będzie wspaniale soczyste, przy minimalnym zużyciu wody i prądu.



Timer półek


System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce. Umożliwia łączenie różnych dań, bez względu na ich wielkość i czas przygotowania. Po włączeniu funkcji timera półek system automatycznie zaproponuje kucharzowi kolejne przepisy, które można przygotować jednocześnie.



Konfitowanie

Aby przygotować dania w tłuszczu lub w sosie własnym niezbędny jest wolny dwustronny strumień powietrza. W Retigo Vision zapewnia to Innowacyjny wentylator, z możliwością ustawienia idealnej prędkości obrotowej. Proces konfitowania nie wymaga kontroli, a efekty gotowania będą zawsze idealne.





„Niezawodność Retigo Vision
oraz serwis posprzedażowy były
powodem wyboru tej marki.
To naprawdę nas nie zawiodło.”

DAVID KALINA

Szef kuchni restauracji Tiskarna, Praga, Czechy

RETIGO GREEN CONCEPT

Połączenie unikalnych rozwiązań technicznych,
które pozwalają zaoszczędzić pieniądze,
a jednocześnie pomagają chronić środowisko.



Minimalizacja strat ciepła

Specjalna izolacja komory gotowania, wraz z potrójną szybą* drzwi Retigo Vision, zapewnia minimalne zużycie energii podczas gotowania.



System oszczędzania wody

Unikalna konstrukcja systemu odprowadzającego, który wymaga niewielkiej ilości wody do chłodzenia pary odlotowej. Rozwiązanie to znacząco zmniejsza całkowite zużycie wody.



Zaawansowany system wytwarzania pary

Gwarantuje szybkie wytwarzania wysoko nasyconej pary za pomocą zintegrowanego wymiennika ciepła, przy minimalnym zużyciu wody i energii elektrycznej.



Żywotność pieca konwekcyjno-parowego nie kończy się z chwilą jego utylizacji

Aż 98% materiałów użytych do produkcji Retigo Vision to materiały w pełni odnawialne.

* Nie dotyczy rozmiaru 623

WYJĄTKOWE SZCZEGÓŁY TECHNICZNE



Specjalne wykończenie powierzchni komory gotowania, w procesie pasywacji kilkakrotnie zwiększa jej odporność na działanie niepożądanych substancji, zawartych w wodzie lub artykułach spożywczych i zapobiega osadzaniu się zanieczyszczeń.



Wysokiej jakości austenityczna (niemagnetyczna) stal nierdzewna (AISI 304 i 316) oraz minimalna obecność elementów z tworzywa, wyraźnie wydłużają żywotność Retigo Vision.



Wszystkie Retigo Vision z bojlerem są wyposażone w system natryskowy, który zapewni bezproblemową pracę pieca konwekcyjno-parowego w przypadku nieoczekiwanej awarii bojlera.



Unikalny wentylator zapewnia wysoką skuteczność wymiany powietrza w komorze gotowania, a tym samym umożliwia uzyskanie doskonale chrupiących dań.



System automatycznej kontroli poziomu wilgotności (Active Humidity Control) precyzyjnie reguluje ilość pary w komorze gotowania, zapewniając idealne warunki przygotowania potraw.



Bardzo wydajna klapka zabezpiecza natychmiastowe odprowadzenie nadmiaru wilgoci z komory gotowania. Efektem jest idealna chrupkość i złocisty kolor potraw.

WYJĄTKOWE FUNKCJE



Vision Perfect Cooking

Dzięki piecom konwekcyjno-parowym Retigo Vision zyskujesz pewność, że zawsze osiągniesz doskonałe efekty gotowania. Przygotowane potrawy mają idealny kolor, są soczyste, chrupiące i zdrowe, a wszystko to przy minimalnej ilości tłuszczu.

- Doskonałe wyniki gotowania na parze
- Idealny kolor i chrupkość potraw
- Mniej stresu w kuchni
- Wszystkie procesy technologiczne w jednym urządzeniu



Vision Design

Piece konwekcyjno-parowe Retigo Vision to doskonałe połączenie funkcjonalności, wyjątkowej ergonomii i atrakcyjnego wyglądu. Wszystko to przy najwyższym poziomie bezpieczeństwa i higieny.

- Komfortowe gotowanie
- Wysoka niezawodność i trwałość
- Gwarancja spełnienia standardów higienicznych
- Bezpieczna praca



My Vision Controls

Najprostsze sterowanie na rynku pomoże zaoszczędzić czas oraz szybko i łatwo wprowadzić potrzebne ustawienia. Czas reakcji ekranu jest idealny, nawet jeśli Twoje dłonie są tłuste lub kiedynosisz rękawice. Główne menu możesz dostosować do swoich indywidualnych potrzeb.

- Pełna koncentracja na gotowaniu
- Natychmiastowa reakcja na dotyk
- Wszystko co potrzebne, jest na głównym ekranie



Smart Investment

Dzięki piecom konwekcyjno-parowym Retigo Vision oszczędzasz pieniądze każdego dnia. Najniższe na rynku zużycie energii i wody w połączeniu z ekonomicznym myciem automatycznym, to gwarancja szybkiego zwrotu zainwestowanego kapitału.

- Oszczędność energii
- Ekonomiczne mycie automatyczne
- Bezkonkurencyjny zwrot inwestycji

STANDARDOWE FUNKCJE I OPCJE URZĄDZENIA

GOTOWANIE

Gorące powietrze 30 – 300 °C

Funkcja kombi – gorące powietrze/para 30 – 300 °C

Funkcja gotowania na parze 30 – 130 °C

Bio-gotowanie 30 – 98 °C

Pieczenie nocne – oszczędność czasu, energii i pieniędzy

Timer półtek – możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce

Regeneracja, system bankietowy – regeneracja i utrzymanie potraw do momentu serwowania

Delta T pieczenie/gotowanie – idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs

Pieczenie niskotemperaturowe – minimalna utrata wagi, lepsza soczystość i smak

Cook & Hold – po zakończeniu obróbki termicznej, piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania

Golden Touch – funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złotobrązowej i chrupkiej skórki

Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie – specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

Prysznic ręczny – zewnętrzne źródło wody

6 punktowa sonda gotowania – precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy

Stal nierdzewna AISI 304/316 – najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości

Higieniczna wytrawiana komora gotowania – zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia

ELEMENTY STERUJĄCE

Vision Touch Controls – 8 calowy dotykowy panel sterujący, proste i intuicyjne sterowanie

MyVision – maksymalna personalizacja menu, wszystko czego potrzebujesz na głównym ekranie

Dotykowy panel sterujący – niezawodne i szybkie sterowanie w każdych warunkach, brak elementów mechanicznych

Funkcja Learn – piec zapamiętuje bieżący program i umożliwia jego zapisanie

DANE

Port USB – łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych

Interfejs LAN – zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową

SERWIS

System HACCP – łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych

BCS (Boiler Control System)* – automatyczny system sterowania i kontroli bojlera

SDS System diagnostyki serwisowej – automatyczna informacja o błędach

DODATKOWE WYPOSAŻENIE

Druga sonda temperatury

Lewostronne otwierane drzwi**

Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi

Wbudowany, zwijany prysznic ręczny***

Akcesoria – stojaki, wózki, pojemniki, środki czyszczące itd.

WYPOSAŻENIE

AHC (Active Humidity Control) – automatyczna regulacja wilgotności

ASGS (Advanced Steam Generation System) – szybkie generowanie nasyconej pary

Potrójna szyba w drzwiach *** – minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, drzwi chłodne z zewnątrz

Dwukierunkowy wentylator – idealnie równomierny efekt pieczenia

Automatyczna klapka – Wyjątkowy system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru

7 prędkości wentylatora*** – dokładna kontrola cyrkulacji powietrza


Fan Stop – natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo

Taktowanie wentylatora*** – 3 kroki dla jeszcze większej równomierności

Solidna kłamka – wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antybakteryjne wykonanie



Tomáš Štaffen
Head chef



„Postrzegam piece konwekcyjno-parowe Retigo jako wielką pomoc dla naszych szefów kuchni. Jednocześnie jest to nowoczesna, wyrafinowana technologia, którą może sterować naprawdę każdy”

TOMAS STAFFEN

Kierownik produkcji żywności w firmie Medusa - Fabryka Jaguar - Land Rover, Nitra, Słowacja

MODELE I INFORMACJE TECHNICZNE

Odpowiednie rozwiązanie do każdej kuchni.



B 623



B 611



B 621



B 1011

Model	B 623 i	B 611 i	B 611 b	B 611 ig	B 621 i	B 1011 i	B 1011 b	B 1011 ig
Zasilanie	elektryczne	elektryczne	elektryczne	gazowe**	elektryczne	elektryczne	elektryczne	gazowe**
Wytwarzanie pary	iniekcja	iniekcja	bojler	iniekcja	iniekcja	iniekcja	bojler	iniekcja
Pojemność	6 x GN2/3	7 x GN1/1	7 x GN1/1	7 x GN1/1	6 x GN2/1	11 x GN1/1	11 x GN1/1	11 x GN1/1
Pojemność (opcjonalnie)	–	5 x 400/600	5 x 400/600	5 x 400/600	12 x GN1/1	8 x 400/600	8 x 400/600	8 x 400/600
Orientacyjna ilość porcji	30–50	51–150	51–150	51–150	100–300	151–250	151–250	151–250
Rozstaw prowadnic	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	73 mm	65 mm	65 mm	65 mm
Wymiary (szer. x gt. x wys.) [mm]	683 x 644 x 598	933 x 867 x 820	933 x 867 x 820	933 x 867 x 820	1121 x 1064 x 861	933 x 867 x 1080	933 x 867 x 1080	933 x 867 x 1080
Waga	62 kg	116 kg	122 kg	127 kg	160 kg	138 kg	144 kg	149 kg
Moc grzewcza	4,8 (3,2*) kW	10,3 kW	10,3 kW	13 kW	18 kW	18 kW	18 kW	22,5 kW
Moc całkowita	5 (3,4*) kW	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW	18,6 kW	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW
Moc bojlera	–	–	9 kW	–	–	–	18 kW	–
Zabezpieczenie	16 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	32 A	10 A
Zasilanie	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	3N~/380-415V/ 50–60Hz	1N~(2-)/220-240V/ 50–60Hz
Przyłącze wody/odpływu [mm]	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
Przyłącze gazu	–	–	–	G 3/4"	–	–	–	G 3/4"
Poziom hałasu	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA
Temperatura	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C

Atestowany:





B 1021

B 2011

B 1221

B 2021

B 1021 i	B 2011 i	B 2011 b	B 2011 ig	B 1221 i	B 1221 b	B 1221 ig	B 2021 i	B 2021 b	B 2021 ig
elektryczne	elektryczne	elektryczne	gazowe**	elektryczne	elektryczne	gazowe**	elektryczne	elektryczne	gazowe**
iniekcja	iniekcja	bojler	iniekcja	iniekcja	bojler	iniekcja	iniekcja	bojler	iniekcja
10 x GN1/1	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
20 x GN1/1	-	-	-	24 x GN1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1
300-500	400-600	400-600	400-600	400-600	400-600	400-600	600-900	600-900	600-900
73 mm	63 mm	63 mm	63 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm
1121x1064 x1121	948x878 x1838	948x878 x1838	948x878 x1838	1111x1006 x1377	1111x1006 x1377	1111x1006 x1377	1156x1009 x1849	1156x1009 x1849	1156x1009 x1849
193 kg	235 kg	245 kg	257 kg	210 kg	220 kg	229 kg	330 kg	336 kg	378 kg
29 kW	36 kW	36 kW	45 kW	36 kW	36 kW	45 kW	58 kW	58 kW	78 kW
29,6 kW	37,1 kW	37,1 kW	1,28 kW	37,1 kW	37,1 kW	1,28 kW	58,9 kW	58,9 kW	1,66 kW
-	-	33 kW	-	-	33 kW	-	-	48 kW	-
50 A	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	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" / 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	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	30-300 °C

B - Blue Vision | i - iniekcja | b - bojler | g - gaz

* Dotyczy napięcia 1N~/230V/50-60Hz | ** Konfiguracja standardowa - gaz ziemny (G20, G25) z odciąganiem spalin A3 (bez komina)

MOŻLIWE WARIANTY ŁĄCZENIA PIECÓW I AKCESORIA



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY RETIGO VISION + PODSTAWA

Do ustawiania pieców konwekcyjno-parowych 623, 611 i 1011 na podłodze, można stosować wykonane ze stali nierdzewnej podstawy. ST 623 z 8 prowadnicami na gastropojemniki GN 2/3; ST 1116 i ST 1120 z 16 lub 20 prowadnicami na gastropojemniki GN 1/1.

Zestawy:

- 623 + ST 623
- 611 + ST 1116 lub ST 1120
- 1011 + ST 1116 lub ST 1120



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY RETIGO VISION NA KONSOLI

W Twojej kuchni nie mieści się nawet nasz najmniejszy piec konwekcyjny Retigo Vision 623 na podstawie? Mamy rozwiązanie. Zawieś piec na ściennej konsoli. Większa oszczędność miejsca jest już niemożliwa.

Zestawy:

- 623 + konsola ścienna KN 623



PIĘTROWANIE ELEKTRYCZNYCH PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH RETIGO VISION

Połączenie pieców konwekcyjno-parowych pozwala zwiększyć wydajność kuchni nie zajmując więcej miejsca. Można łączyć różne rozmiary pieców.

W skład każdego zestawu wchodzi podstawa pod zestaw, wzmocnienie dolnego urządzenia, komplet do podłączenia komina dolnego urządzenia i nierdzewny kołnierzy zakrywający przestrzeń między urządzeniami.

Możliwości połączenia (dolne urządzenie/górne urządzenie):

- 623i/623i + zestaw łączący
- 611i, b/611i, b + zestaw łączący
- 1011i, b/ 611i, b + zestaw łączący

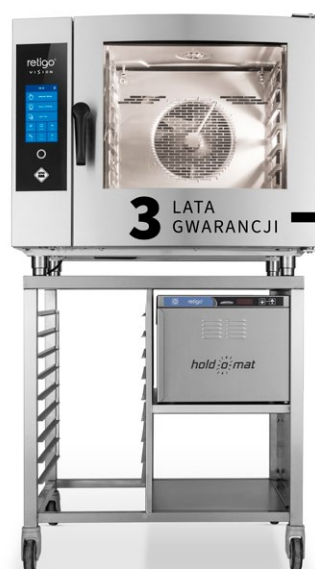


PIĘTROWANIE GAZOWYCH PIECÓW KONWEKCYJNO- PAROWYCH RETIGO VISION

Gazowe piece konwekcyjno-parowe również można łączyć w zestawy, możliwości są tu jednak ograniczone.

Możliwości połączenia (dolne urządzenie/górne urządzenie):

- 611ig/611ig + zestaw łączeniowy
- 611ig/611i, b + zestaw łączeniowy
- 611i, b/611ig zestaw łączeniowy
- 1011i, b/611ig + zestaw łączeniowy



PIECE KONWEKCYJNO- PAROWE RETIGO VISION + HOLDOMAT

Umieszczając Holdomat pod piecem konwekcyjno-parowym masz wszystko pod ręką. Do tego służy podstawa, przeznaczona specjalnie pod Holdomat.

Holdomat Standard:

- 611 + Holdomat Standard
- 1011 + Holdomat Standard

Holdomat 411:

- 611 + Holdomat 411
- 1011 + Holdomat 411



PIECE KONWEKCYJNO- PAROWE RETIGO VISION + SCHŁADZARKO- ZAMRAŻARKA SZOKOWA

Jeżeli często korzystasz z szokowego chłodzenia lub zamrażania i chcesz mieć schładzarko-zamrażarkę szokową stale pod ręką, możesz ustawić piec konwekcyjno-parowy na specjalnej podstawie, w którą można wsunąć schładzarko-zamrażarkę o rozmiarze 511.

AKCESORIA



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE RETIGO VISION + OKAP KONDENSACYJNY VISION VENT

Okapy kondensacyjne OR - VENT można umieszczać na elektrycznych piecach konwekcyjno-parowych zainstalowanych oddzielnie lub w dowolnym zestawie.

Zestawy (dolne urządzenie/górne urządzenie):

- 623 + OR-VENT 623/2, 623/623 + OR-VENT 623/2
- 611 + OR-VENT 611 LF, 611/611 + OR-VENT 611 DUO, 1011/611 + OR-VENT 611 DUO
- 1011 + OR-VENT 611
- 2011 + OR-VENT 2011 LF



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE RETIGO VISION + SYSTEMY BANKIETOWE

Piecze konwekcyjno-parowe Retigo Vision w rozmiarach 1011, 2011, 1221, 2021 można wykorzystać także w tzw. bankietowym systemie wydawania dań. Na talerzach przygotowują dania w stanie schłodzonym lub świeżym. W zależności od stanu dań przykryj wózek specjalną pokrywą termiczną od razu lub natychmiast po regeneracji. Pokrywa termiczna zapewni utrzymanie temperatury wydawania dań przez 25 minut.

Zestawy:

- 1011 – wózek bankietowy na 29 lub 24 talerze
 - 2011 – wózek bankietowy na 59 lub 48 talerzy
 - 1221 – wózek bankietowy na 70 lub 60 talerzy
 - 2021 – wózek bankietowy na 118 lub 96 talerzy
- Średnica talerza wynosi 280 mm a odstęp między talerzami 62 mm (mieści się więcej talerzy) lub 80 mm (mieści się mniej talerzy).



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE RETIGO VISION – WERSJA OKRĘTOWA

Przy instalacji pieca konwekcyjno-parowego Retigo Vision na pokładzie statku lub w pociągu, istnieje możliwość takiej modyfikacji urządzeń, aby były one trwale połączone z podłogą, a obsługa urządzenia była maksymalnie bezpieczna. Każdy model pieca konwekcyjno-parowego, oprócz urządzeń gazowych oraz modeli w rozmiarze 1221 i 2021 możemy na życzenie wyposażyć w:

- specjalny tłok zwalniający otwieranie drzwi
- zmodyfikowane pojemniki w piecu, na podstawach oraz na wózkach, wyposażone w zabezpieczenie przed samowolnym wysunięciem pojemnika gastronomicznego przy nachyleniu podłogi
- mocowanie nóg podstawy lub pieca konwekcyjno-parowego do podłogi i trwałe mocowanie pieca do podstawy



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE RETIGO VISION – OTWIERANIE DRZWI W DRUGĄ STRONĘ

Standardowo, piece konwekcyjno-parowe Retigo Vision otwierają się z lewej do prawej (zawiasy drzwi są z prawej strony). Drzwi pieców konwekcyjno-parowych o rozmiarze 623, 611 i 1011 mogą się też otwierać w drugą stronę, jeżeli takie są wymagania kuchni.

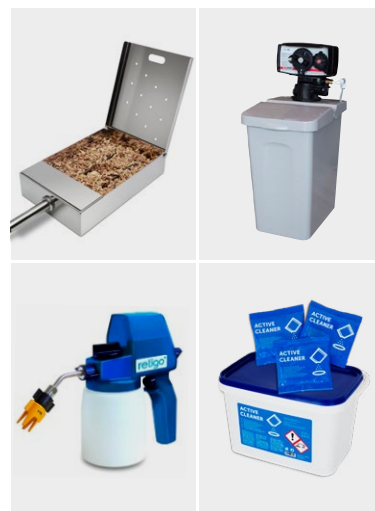
Panel sterowania pozostaje z lewej strony pieca.



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE RETIGO VISION – POJEMNIKI GASTRONOMICZNE

Do pieców konwekcyjno-parowych Retigo Vision można zamówić szeroką gamę różnych pojemników gastronomicznych. Piece konwekcyjno-parowe, jak również regeneratory czy schładzarki szokowe, wykorzystują pojemniki gastronomiczne o wymiarach GN 1/1, GN 2/3 i GN 2/1.

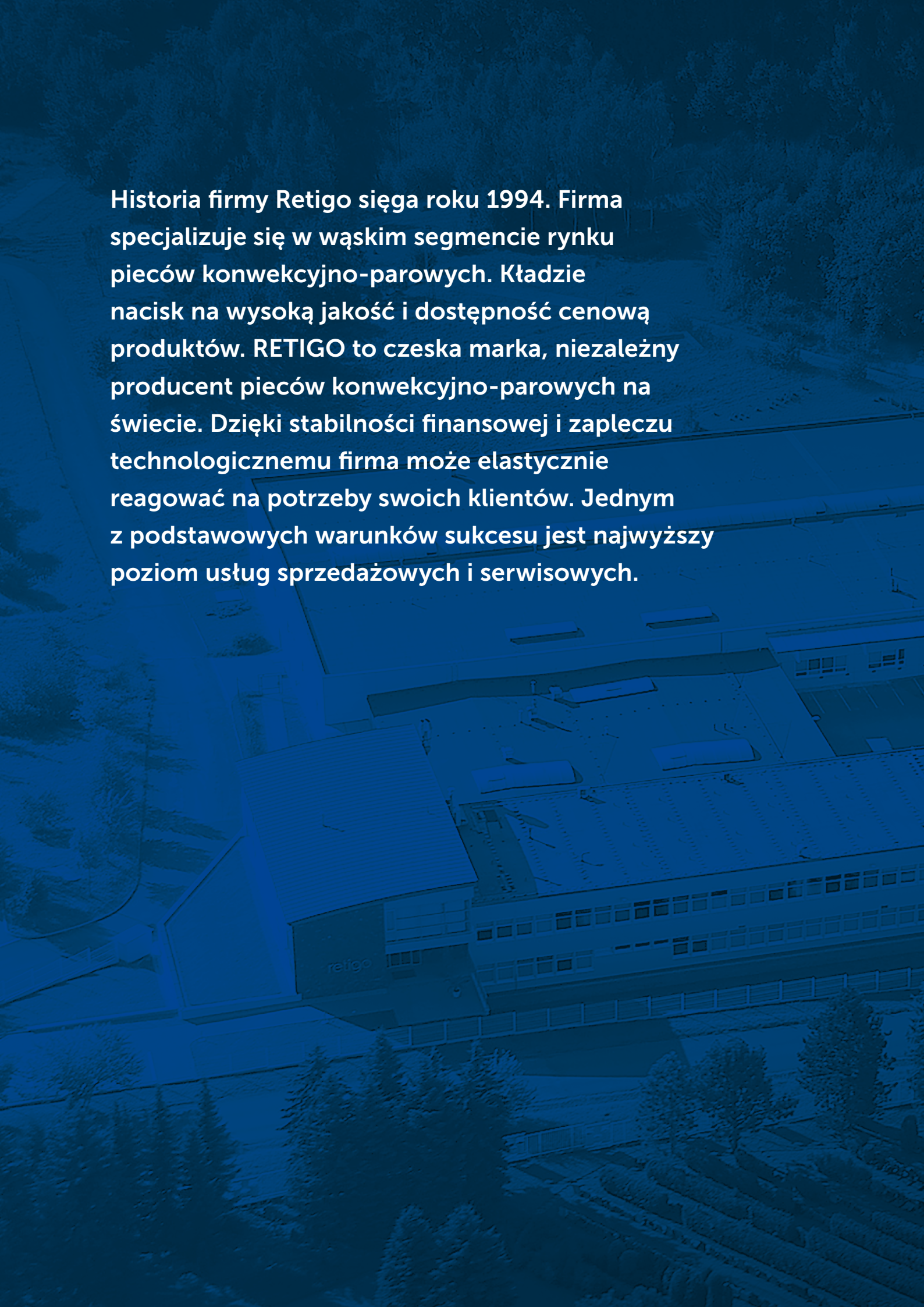
W ofercie znajdują Państwo klasyczne nierdzewne pojemniki gastronomiczne pełne lub z otworami, specjalne pojemniki gastronomiczne, nietypowe ruszty i emaliowane blachy. Więcej informacji na www.retigo.pl.



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE RETIGO VISION – DODATKOWE AKCESORIA

Bez względu na to, czy chcesz rozszerzyć możliwości wykorzystania pieców konwekcyjno-parowych Retigo Vision (wędzarka, pistolet olejowy), czy też zapewnić idealne środowisko pracy pieca i przedłużyć jego żywotność (zmiękczacze, środki czyszczące i systemu filtrujące), mamy idealne rozwiązanie. Więcej informacji na www.retigo.pl.

Historia firmy Retigo sięga roku 1994. Firma specjalizuje się w wąskim segmencie rynku pieców konwekcyjno-parowych. Kładzie nacisk na wysoką jakość i dostępność cenową produktów. RETIGO to czeska marka, niezależny producent pieców konwekcyjno-parowych na świecie. Dzięki stabilności finansowej i zapleczu technologicznemu firma może elastycznie reagować na potrzeby swoich klientów. Jednym z podstawowych warunków sukcesu jest najwyższy poziom usług sprzedażowych i serwisowych.



Już **25** lat

IDEALNE GOTOWANIE

Profesjonalne podejście, pyszne jedzenie, zadowolony klient, to podstawy sukcesu. Retigo pomaga profesjonalistom w gastronomii już ponad 25 lat.



PRECYZYJNE URZĄDZENIA W NAJLEPSZEJ CENIE

Wysoka jakość urządzeń oraz użyteczność w codziennej pracy. Najlepsza cena wśród pieców segmentu premium.



DO KAŻDEJ KUCHNI

Mała restauracja, czy ogromna kuchnia zakładowa? Piec konwekcyjno-parowy Retigo zawsze spełni Twoje wymagania. Jesteśmy specjalistami od pieców konwekcyjno-parowych.



ROZSĄDNY WYBÓR

Doradzamy naszym klientom, jak wybrać optymalny model. Kompleksowe wsparcie na drodze do zadowolenia klientów i szybkiego zwrotu inwestycji.



NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI SERWIS I OBSŁUGA KLIENTA

Obsługa serwisowa w całej Polsce z ekspresową dostawą przystępnych cenowo części zamiennych.

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RM GASTRO POLSKA SP. Z O.O.
UL. SPORTOWA 15A
43-450 USTROŃ
POLSKA

+48 33 854 73 26
info@rmgastro.pl
www.rmgastro.pl

PL-01/24