Retigo Orange Vision

Retigo Orange Vision Plus

Retigo Blue Vision

TECHNIKI GOTOWANIA	Orange	Orange Plus	Blue
– Gorące powietrze – Funkcja kombi - gorące powietrze/para	30 – 300°C	30 – 300°C	30 – 300°C
– Funkcja gotowania w parze	30 – 130°C	30 – 130°C	30 – 130°C
– Bio-gotowanie	30 – 98°C	30 – 98°C	30 – 98°C
– Regeneracja, system bankietowy - obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do momentu serwowania	✓	✓	✓
– Pieczenie nocne - oszczędność czasu i energii	✓	✓	✓
– Timer półek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce	✗	✗	✓
– Delta T pieczenie/gotowanie - idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs	✗	✗	✓
– Pieczenie niskotemperaturowe - minimalna utrata wagi, lepsza soczystość i smak	✓	✓	✓
– Cook & Hold - piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej	✗	✗	✓
– Golden Touch - funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złotobrązowej i chrupkiej skórki	✗	✗	✓
– Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii	o	o	✓
– Automatyczny przedgrzew	✓	✓	✓
– Automatyczne chłodzenie	✓	✓	✓
– Manualne nawilżanie	✓	✓	✓
– Automatyczny start	✓	✓	✓
– Easy Cooking	✗	✗	✓
– Funkcja Learn – umożliwia zapisanie programu ze zmianami dokonanymi w trakcie obróbki termicznej	✗	✓	✓
– Multitasking – możliwość pracy z panelem podczas trwania procesu	✗	✗	✓
– Ostatnich 10 – wyświetlanie ostatnich 10 procesów	✗	✓	✓
– EcoLogic – informacja o zużyciu energii elektrycznej zaraz po zakończonym procesie	✗	✓	✓
WYPOSAŻENIE			
– Automatyczne mycie	✓	✓	✓
– Książka kucharska (programy / kroki)	99/9	99/9	1000/20
– Rekuperator	✓	✓	✓
– AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności	✗	✗	✓
– ASGS (Advanced Steam Generation System) - szybkie generowanie nasyconej pary	✓	✓	✓
– ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością	✓	✓	✓
– Potrójna szyba w drzwiach *** - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi	✓	✓	✓
– Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia	✓	✓	✓
– Automatyczna klapka - system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru	o	✓	✓
– 7 prędkości wentylatora*** - dokładne kontrolowanie 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 klamka - wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antybakteryjne wykonanie	✓	✓	✓
– Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody****	o	✓	✓
– Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy****	1 punktowa	1 punktowa	6 punktowa
– Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości	✓	✓	✓
– Chemicznie wytrawiana komora gotowania - zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia	✓	✓	✓
– Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych	✓	✓	✓
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	✓	✓	✓
– Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową	✗	✓	✓
DODATKOWE WYPOSAŻENIE			
– Druga sonda temperatury	✗	✗	o
– Lewostronnie otwierane drzwi**	✓	✓	✓
– Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi	✓	✓	✓
– Wbudowany, zwijany prysznic ręczny***	o	o	o
– Dodatkowy zestaw prowadnic 600x400 mm	✓	✓	✓

* Dotyczy tylko pieców konwekcyjno-parowych z bojlerami
** Dotyczy tylko modeli 611, 620 i 1011
*** Nie dotyczy modelu 623
**** nie dotyczy modeli Orange n

✓ ✓ w standardzie
✗ brak
o opcja