

VISION

BLUE

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Достоинства остаются,
инновации продолжают.



Новый Blue Vision



Vision Perfect Cooking

6

Vision Design

8

My Vision Controls

10

Smart Investment

12

VISION PERFECT COOKING

Я абсолютно уверен в том, что кулинарные результаты будут всегда превосходными. Блюда, которые я приготовлю, будут иметь идеальный цвет, будут сочные, хрустящие и здоровые, с минимальной добавкой жиров.



Превосходные результаты при приготовлении на пару

Передовая система генерации пара в Retigo Vision обеспечит превосходный цвет, вкус и консистенцию приготавливаемых блюд, которые одновременно сохраняют максимум витаминов и питательных веществ.

Идеальный цвет и хрустящие блюда

Автоматический контроль уровня влажности (АНС) это система точного регулирования влажности, которая поддерживает идеальную среду при приготовлении блюд. Благодаря запатентованной технологии она также позволяет, в случае необходимости, быстро и эффективно удалить влагу из варочной камеры. В результате мы получаем прекрасные хрустящие блюда золотистого цвета.

Меньше стресса в кухне

Возможность приготовления различных блюд одновременно в одинаковом режиме с разным временем приготовления и без взаимного переноса запахов и вкуса помогает увеличить кухонные мощности. При помощи использования таких функций, как Ночное приготовление или Низкотемпературное печение, Вы получите больше времени в утренний час-пик и достигнете более высокой производительности при приготовлении блюд. Все это под контролем НАСС.

Вся технологическая подготовка в одном устройстве

Retigo Vision является единой варочной системой для большинства технологических процессов – варка, печение, тушение, жарка, гриль, выпечка, конфи, варка в вакууме (Су вид), консервация, сушка, бланшировка, закваска, копчение, созревание, низкотемпературная подготовка, сохранение и регенерация блюд.





VISION DESIGN

Retigo Vision мне предоставляет превосходную комбинацию функциональности, прекрасной эргономики и привлекательного внешнего вида. Все это с учетом безопасности и гигиены.

Комфортное приготовление без риска получения травм

Полки по высоте обеспечивают безопасное обращение с gastronемкостями и прекрасный контроль над процессом приготовления на отдельных полках. Малые gastronемкости можно разместить рядом на одной полке на противне из нержавеющей стали или на специальные переходники.

Минимальный риск получения ожогов

Уникальное решение тройного стекла* снижает температуру поверхности дверки и риск получения ожогов. Тормоз вентилятора препятствует опасной утечке пара при открывании конвектомата, а в комбинации с двойным открыванием дверки** обеспечивает максимальную безопасность.

Упрощенное открывание конвектомата

Эргономичная форма ручки обеспечивает комфортное обращение с дверкой конвектомата и простое обслуживание. Благодаря использованию ионов серебра было достигнуто значительное снижение содержания бактерий на поверхности ручки, а в результате этого минимизация гигиенических факторов риска.

Гарантия соблюдения гигиенических стандартов

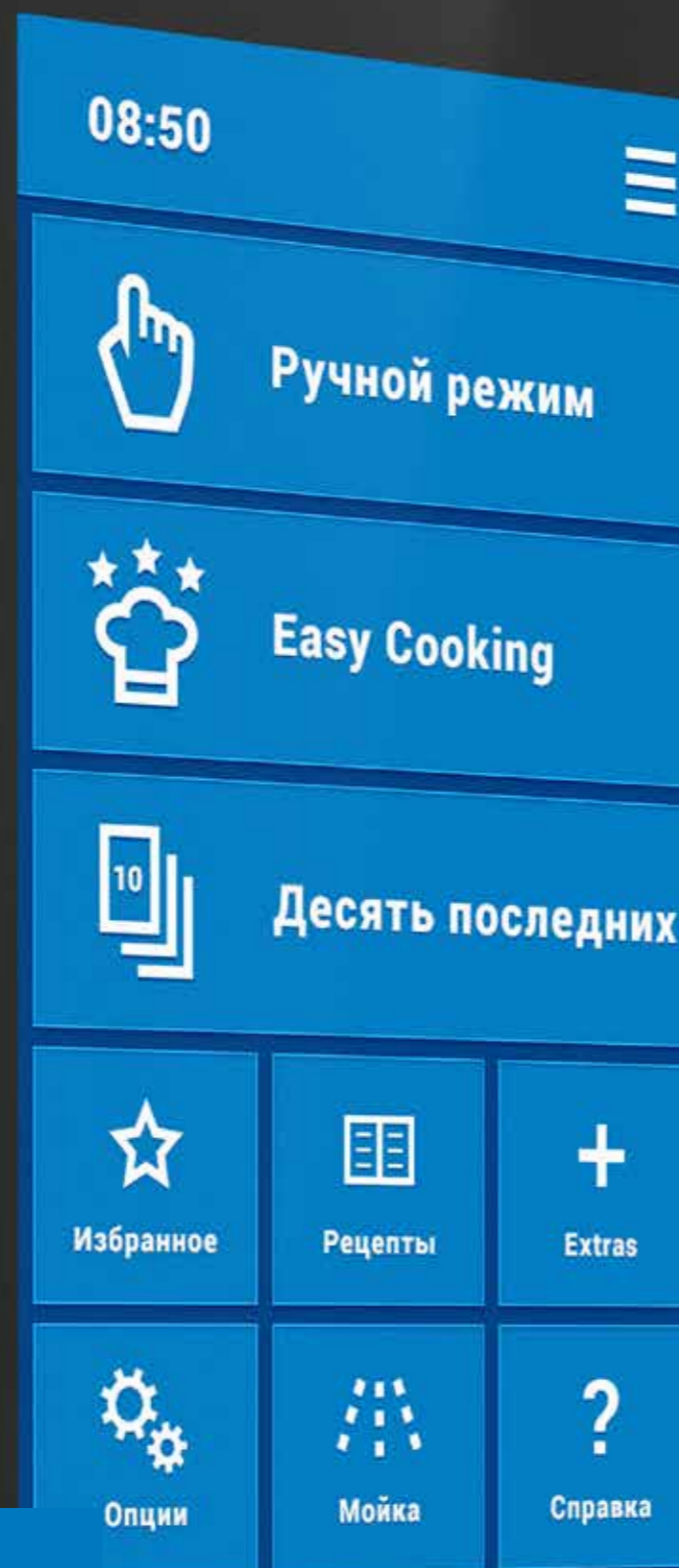
Доскональное исполнение варочной камеры с закругленными углами повышает эффективность автоматической промывки и предотвращает накопление нечистот. Система НАССР автоматически фиксирует все, что в конвектомате Retigo Vision происходит, сохраненные данные можно впоследствии изображать непосредственно на дисплее или загружать в компьютер.



*Не распространяется на типоразмер 623 | ** Компоненты под заказ

MY VISION CONTROLS

Быстро и легко я устанавливаю все, что мне необходимо, даже когда у меня жирные руки или я работаю в перчатках. Главное меню я могу полностью приспособить. Это самое простое управление из предлагаемых на рынке.



Полная концентрация на приготовлении

Легкое управление без руководства, прекрасный обзор в любой момент благодаря большому цветному дисплею.

Никаких неприятных задержек

Мгновенная реакция 8 дюймового дисплея при нажатии и быстрый выбор часто используемых рецептов непосредственно с главного дисплея.

Все необходимое на главном дисплее

Возможность добавления любой функции из меню на главный дисплей, на котором можно легко изменить расположение, размер и цвет клавиш в соответствии с потребностями каждого повара.

Время, используемое на 100%

Нет необходимости ждать, пока конвектомат закончит свою работу. Пока продолжается процесс приготовления, Multitasking позволяет на заднем плане перемещаться в меню конвектомата и работать с дисплеем так, как будто конвектомат находится вне процесса варки.

Настройка главного меню по необходимости

Каждый повар может приспособить главное меню именно так, как ему необходимо. Благодаря функции Profile можно сохранить практически любое количество заданных профилей для нескольких поваров в одной кухне.



SMART INVESTMENT

Действительно, самый низкий расход электроэнергии, воды и низкие затраты на автоматическую промывку в одном конвектомате. Это обеспечивает ежедневную экономию денег и гарантирует быстрый возврат капиталовложений.

Экономия электроэнергии

Двухступенчатый подогрев воды, использующий тепло отработанного пара в комбинации с уникальным решением тройного стекла* с 50 мм теплоизоляцией, снизит затраты при приготовлении на минимум.

Экономичная промывка

Уникальная система автоматической промывки Retigo Active Cleaning обеспечит превосходную чистоту конвектомата Retigo Vision при минимальном расходе воды и низких затратах на чистящие средства.

Непревзойденная окупаемость капиталовложений

Низкие эксплуатационные расходы, длительный срок службы, приемлемый по цене сервис и отличное соотношение цена/качество приносят быструю окупаемость инвестируемых средств.

Больше места на кухне

Retigo Vision может заменить сразу несколько классических кухонных устройств в гораздо меньшем пространстве. Кроме того, с более высокой производительностью и эффективностью обработки продуктов.

* Не распространяется на типоразмер 623



SMART INVESTMENT

Сравнение нового и предыдущего поколений конвектоматов Retigo Vision

Конвектоматы Retigo Vision всегда были самыми передовыми в потреблении энергии и воды. Инновационные решения нового поколения продвигают эти значения еще ниже, таким образом новый Vision входит в число наиболее экономичных конвектоматов на рынке.

	Предыдущее поколение	Новое поколение	Экономия
Прогрев в режиме Горячий воздух до температуры 165 °C	3:39 мин	3:12 мин	Достижение температуры быстрее на 12 %
Потребление энергии в режиме Горячий воздух при нагрузке	2,46 кВт/ч	2,17 кВт/ч	Снижение потребления энергии на 12 %
Потребление энергии в режиме Горячий воздух без нагрузки (экстрасенсорное тепло)	0,95 кВт/ч	0,66 кВт/ч	Снижение потерь тепла на 31 %

Измерения проводились на конвектоматах типоразмера 611 согласно DIN 18873-1 2012-6 6.2.

Пример экономии с автоматической промывкой Retigo

Высокоэффективные программы промывки обеспечивают превосходную чистоту с минимальными усилиями. Прекрасная цена чистящего средства, низкое потребление воды и энергии экономят ежедневные расходы.

Сравнение конвектомата Retigo Vision типоразмера 1011 с автоматической промывкой с конвектоматом типоразмера 1011 другого передового производителя. Сравнение проводилось в режиме Стандартная промывка в соответствии с количеством моющих средств, востребованных конвектоматом, 6 промывочных циклов в неделю и 52 недель в год. Для сравнения использовались общеизвестные цены моющих средств, действующие в мае 2017 г.

	Экономия в течение 1 года	Экономия в течение 10 лет	Выгода
Расходы на моющие средства	304 €	3037 €	Возврат с цены конвектомата в размере 20%
Время	338 ч	3 380 ч	Сэкономленное время можно использовать иначе
Потребление воды	7 519 л	75 192 л	Значительная экономия воды
Потребление электроэнергии	580 кВт/ч	5 803 кВт/ч	Значительная экономия электроэнергии

Пример экономии с Retigo Vision по сравнению с традиционным кухонным оборудованием

Многофункциональная система приготовления Retigo Vision может заменить на площади менее 1 м² сразу несколько традиционных кухонных устройств.

Свинина	Приготовление в духовке	Retigo Vision
Степень полезного использования	64 %	80 %
Количество порций (100г на порцию)	100	100
Количество мяса в сыром состоянии	10 кг	10 кг
Степень полезного использования	6,4 кг	8 кг
Количество дней	200	200
Потеря мяса по весу	720 кг	400 кг
Общие потери	2880 €	1600 €
Общая экономия за 200 дней		1280 €

Расчетная средняя цена 4 € за 1 кг свинины. Сравнение с конвектоматом типоразмера B611i.

Приготовление овощей (например, картофель)	Классическое приготовление	Retigo Vision
Степень полезного использования	90 %	100 %
Количество порций (100г на порцию)	100	100
Количество овощей в сыром состоянии	20 кг	20 кг
Время приготовления	1,5 ч	1 ч
Степень полезного использования	18 кг	20 кг
Количество дней	200	200
Потеря овощей по весу	400 кг	0 кг
Общие потери	400 €	0 €
Общая экономия за 200 дней		400 €

Расчетная средняя цена 1 € за 1 кг картофеля. Сравнение с конвектоматом типоразмера B611i.

Потребление воды и энергии при приготовлении	Котел 80 л	Retigo Vision
Потребление воды за 1 час	40 л	12 л
Максимальная вместимость оборудования	60 кг	54 кг
Потребление энергии за 1 час	12 кВт	4,5 кВт
Время приготовления	1,5 ч	1 ч
Общее потребление за 1 приготовление	18 кВт/ч	4,5 кВт/ч
Общие расходы на 1 приготовление	1,6 €	0,4 €
Общая экономия за 200 дней		240 €
Экономия воды за 200 дней		5 600 л

Расчетная средняя цена электроэнергии 0,09 € за 1 кВт. Сравнение с конвектоматом типоразмера B611i.



«Простота в эксплуатации и гарантия стабильного высокого качества блюд благодаря возможности программирования. Вот что значит для нас Retigo Vision.»

ПЕТРА ХААГ

Шеф-повар кухни Эссиг Фришемену, Альтенштайг, Германия

Эссиг Фришемену изначально чисто семейный бизнес, который в настоящее время предоставляет своим клиентам 10 000 порций еды в день, и всегда на самом высоком уровне качества.

RETIGO VISION СЕРДЦЕ СОВРЕМЕННОЙ КУХНИ

Retigo Vision позволяет осуществлять большинство технологических процессов на небольшом пространстве и может заменить сразу несколько традиционных кухонных устройств. В конвектомате можно приготовить почти все блюда, начиная завтраком, обеденным меню и заканчивая ужином, включая кондитерские изделия.



Easy Cooking

Проработанное руководство по приготовлению, которое даже неопытному повару поможет достичь великолепных результатов. Уникальная система автоматического предлагает правильный порядок действий при подготовке каждого блюда.



Су вид

С использованием самой современной технологии Retigo Vision способно обеспечить идеальную среду, температуру и время приготовления блюд в вакууме. По сравнению с классическим Су вид процессом, это обеспечивает несравнимо более высокое качество и производительность.



Копчение

Благодаря внешнему генератору дыма Retigo Smoker и специальным рецептам, Retigo Vision становится полноценной коптильной, способной закоптить широкий ассортимент блюд, от а ля карт до до классического мяса из одного куска, например, ветчину или окорок.



Ночное приготовление

Retigo Vision готовит ночью за Вас. Специальные функции для приготовления ночью позволяют, благодаря точному регулированию влажности и доскональному контролю температуры, обеспечить высокую производительность. Мясо будет очень сочным, а расход воды и энергии – минимальными.



Регулирование времени отдельных полок

Система для блюд быстрого приготовления, которая следит за временем подготовки блюд на каждой отдельной полке Retigo Vision. Система позволяет комбинировать различные блюда без учета их размера и времени, необходимого для их подготовки. После запуска функции регулирования времени, система автоматически предлагает повару следующие рецепты, которые можно готовить одновременно.



Конфи

Для подготовки блюд на жиру или в собственном соку необходимо обеспечить медленный двунаправленный поток воздуха, который в Retigo Vision достигается при помощи запатентованного вентилятора с возможностью установки идеальных оборотов. Нет необходимости следить за процессом конфи, а результаты приготовления будут всегда превосходными.



«Надежность конвектомата Retigo Vision и последующие услуги, которые предлагает Retigo, были поводом, почему мы выбрали его. И он не разочаровал нас.»

ДАВИД КАЛИНА

Шеф-повар ресторана Минцовна, Прага, Чешская Республика

Ресторан Минцовна является первым рестораном на Староместской площади в Праге, который специализируется на традиционной чешской кухне в современном стиле. Здесь ежедневно обслуживается около 400 гостей.

RETIGO GREEN CONCEPT

Комбинация уникальных технических решений, которые экономят пользователю средства и одновременно помогают хранить окружающую среду.



Минимизация потерь тепла

Специальная изоляция варочной камеры вместе с тройным стеклом дверок* Retigo Vision обеспечит минимальное потребление энергии при приготовлении.



Передовая система генерации пара

Обеспечит быструю генерацию высоконасыщенного пара при помощи интегрированного теплообменника с минимальными требованиями к потреблению воды и электроэнергии.



Система экономии воды

Уникальная конструкция системы водослива, которая требует небольшого количества воды для охлаждения отработанного пара. Это решение значительно снижает общее потребление воды.



Срок службы конвектомата не заканчивается его списанием

До 98 % материалов, используемых при производстве Retigo Vision являются полностью утилизируемыми.

УНИКАЛЬНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ



Специальная обработка поверхности варочной камеры при помощи пассивирования, многократно повышает его устойчивость к агрессивным веществам, содержащимся в воде или продуктах и предотвращает накопление нечистот.



Качественная аустенитная (немагнитная) нержавеющая сталь (AISI 304 и 316) и минимальное использование пластмассовых деталей значительно продлевают срок службы конвектоматов Retigo Vision.



Все бойлерные конвектоматы Retigo Vision оснащены также системой впрыска, которая обеспечивает бесперебойную эксплуатацию конвектомата в случае неожиданного отказа бойлера.



Уникальное, защищенное патентом решение вентилятора обеспечивает высокую эффективность обмена воздуха в варочной камере, и тем самым позволяет достичь превосходных хрустящих качеств приготавливаемых блюд.



Система автоматического контроля уровня влажности (АНС) идеально регулирует количество пара в варочной камере и позволяет достичь идеальной среды для приготовления блюд.



Высокопроизводительный клапан обеспечивает немедленное удаление избыточной влаги из варочной камеры. В результате мы получаем прекрасные хрустящие блюда золотистого цвета.

* Не распространяется на типоразмер 623

УНИКАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



Vision Perfect Cooking

С конвектоматами Retigo Vision Вы можете быть уверены, что результат всегда будет отличным. Приготовленные блюда будут иметь идеальный цвет, будут сочными, хрустящими и здоровыми, с минимальной добавкой жиров.

- Отличные результаты приготовления на пару
- Идеальный цвет и хрустящие блюда
- Меньше стресса на кухне
- Все технологические операции в одном устройстве



Vision Design

Конвектоматы Retigo Vision Вам предоставляют отличное сочетание функциональности, отличной эргономики и привлекательного внешнего вида. Все это с учетом безопасности и гигиены.

- Комфортное приготовление пищи без риска травмирования
- Минимальный риск получения ожогов
- Гарантия соблюдения гигиенических стандартов
- Высокая надежность



My Vision Controls

Самое простое управление на рынке экономит Ваше время и позволит Вам быстро и легко настроить то, что вам нужно. Дисплей реагирует отлично, даже если у вас жирные руки или Вы работаете в рукавицах. Главное меню можно настроить.

- Полная концентрация на приготовлении
- Никаких неприятных задержек
- Все, что нужно – на главном дисплее



Smart Investment

С конвектоматом Retigo Vision Вы сможете экономить деньги каждый день. Самое низкое потребление электроэнергии, воды и низкие расходы на автоматическую мойку гарантируют Вам быстрый возврат капиталовложений.

- Экономия электроэнергии
- Экономичная мойка
- Непревзойденный возврат капиталовложений

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОБОРУДОВАНИЕ ПОД ЗАКАЗ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Горячий воздух 30 – 300 °C

Комбинированный режим 30 – 300 °C

Приготовление на пару 30 – 130 °C

Био приготовление 30 – 98 °C

Ночная варка/выпечка – экономия времени и средств.

Регулирование времени отдельных полок – возможность устанавливать различное время для каждой полки.

АНС – автоматический контроль влажности для достижения превосходных кулинарных результатов.

Передовая система генерации пара – прекрасные результаты приготовления на пару благодаря двухступенчатому прогреву воды в теплообменнике.

Полки по горизонтали – более безопасная и комфортная работа с габаритными продуктами.

Дельта Т варка – точность при приготовлении крупных продуктов.

Низкотемпературная варка – снижение потерь веса, улучшенный вкус.

Cook & Hold – после приготовления пищи автоматически переходит на этап сохранения блюд.

Golden Touch – идеальный цвет и хрустящие блюда при нажатии одной клавиши.

Автоматический прогрев/охлаждение варочной камеры с возможностью ввода необходимой температуры.

Су вид, Сушка, Стерилизация, Конфи, Копчение – Специальные программы для современной гастрономии.

УПРАВЛЕНИЕ MY VISION CONTROLS

8 дюймовый дисплей – идеальный обзор, простое и понятное управление.

MyVision – максимальная приспособляемость меню, все, что нужно – на главном дисплее.

Сенсорная панель – панель отлично работает для всех условий и имеет быстрый отклик, никаких механических компонентов, кнопок или колесиков.

Easy Cooking – конвектомат, предлагает подходящую технологию для достижения желаемого результата.

1000 программ на 20 этапов

Пиктограммы – возможность привязки пиктограмм к каждой программе.

Функция Learn – сохранение программы со всеми изменениями, которые были сделаны во время приготовления блюда.

Последние 10 – изображение последних 10 процессов приготовления пищи.

Multitasking – уникальная возможность работы с дисплеем при приготовлении блюд.

Автоматический запуск – возможность запланировать отложенный старт.

EcoLogic – данные о потреблении энергии непосредственно на дисплее.

Бесконечное время приготовления – экономить время при приготовлении блюд в час пик.

ОСТАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Active Cleaning – автоматическая промывка с минимальным потреблением воды.

Дверка с тройным стеклом*** – минимальные теплотери, низкое потребление энергии.

Двунаправленный вентилятор – минимальные различия в цвете приготовленных блюд.

Клапан – быстрая осушка варочной камеры, запатентованная система.

7 скоростей вентилятора*** – контролируемое распределение и циркуляция воздуха.

Fan Stop*** – немедленная остановка вентилятора предотвращает утечку тепла и пара при открывании дверки и предотвращает получение ожогов.

Ступени вентилятора*** – 3 шага для лучшей равномерности.

AISI 304 нержавеющей стали – высококачественные нержавеющие материалы со специальным покрытием для продления срока службы.

Встроенный ручной душ – для легкой очистки.

WSS – специальная система водослива со встроенным теплообменником обеспечивает очень низкий расход воды.

6-точечный датчик температуры – шесть точек измерения для идеального мониторинга температуры ядра продукта

ВОЗМОЖНОСТИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Интерфейс USB – простое воспроизведение данных в / из конвектомата.

Ethernet / LAN – возможность подключения к каналу связи, коммуникация посредством интернет-браузера.

Программное обеспечение VisionCombi – администрирование программ в компьютере, просмотр данных HACCP.

ОПЕРАЦИОННЫЕ ЗАПИСИ

Записи HACCP – легкий и непосредственный анализ критических точек приготовления блюд.

Полная документация событий при эксплуатации

СЕРВИС

BCS* – автоматический контроль бойлера, автоматический переход в режим впрыска в случае выхода из строя котла.

SDS – автоматический анализ ошибок.

ОСНАЩЕНИЕ ПОД ЗАКАЗ

Второй температурный щуп

Противоположное открывание дверки**

Безопасное открывание дверки

Душ с автоматическим сматыванием***

Аксессуары – подставки, тележки, габариты, чистящие средства и т.д.



«Retigo Vision для меня означает надежность. Благодаря этому, я могу сосредоточиться только на приготовление блюд.»

АРТУР ПЕТУРССОН

Шеф-повар ресторана Хард Рок, Рейкьявик, Исландия

Исландское кафе Хард Рок расположено на самой известной улице Лакьяргата непосредственно в центре Рейкьявика. О его огромной популярности свидетельствует тот факт, что здесь выдается 2000 порций еды в день.

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

Правильное решение для каждой кухни.



B 623



B 611



B 1011



B 2011



B 1221



B 2021

Модель	B 623i	B 611i	B 611b	B 611ig	B 1011i	B 1011b	B 1011ig
Энергия	Электричество	Электричество	Электричество	Газ**	Электричество	Электричество	Газ**
Парогенератор	Инжектор	Инжектор	Бойлер	Инжектор	Инжектор	Бойлер	Инжектор
Производительность	6 полок GN2/3	7 полок GN1/1	7 полок GN1/1	7 полок GN1/1	11 полок GN1/1	11 полок GN1/1	11 полок GN1/1
Производительность (под заказ)	30–50	7 полок 400/600	7 полок 400/600	7 полок 400/600	11 полок 400/600	11 полок 400/600	11 полок 400/600
Количество блюд на выдаче	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
Размеры (ш x в x г) [мм]	62 кг	116 кг	122 кг	127 кг	138 кг	144 кг	149 кг
Вес	4,8 (3,2*) кВт	10,3 кВт	10,3 кВт	13 кВт	18 кВт	18 кВт	22,5 кВт
Теплопроизводительность	5 (3,4*) кВт	10,9 кВт	10,9 кВт	0,74 кВт	18,6 кВт	18,6 кВт	0,74 кВт
Потребляемая мощность	16 А	16 А	16 А	10 А	32 А	32 А	10 А
Потребляемая мощность парогенератора	3N ~ / 400 В / 50–60 Гц	3N ~ / 400 В / 50–60 Гц	3N ~ / 400 В / 50–60 Гц	1N ~ / 230 В / 50–60 Гц	3N ~ / 400 В / 50–60 Гц	3N ~ / 400 В / 50–60 Гц	1N ~ / 230 В / 50–60 Гц
Автоматический выключатель	G 3/4" / 40 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм
Питание	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"
	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА
	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С

B 2011i	B 2011b	B 2011ig	B 1221i	B 1221b	B 2021i	B 2021b
Электричество	Электричество	Газ**	Электричество	Электричество	Электричество	Электричество
Инжектор	Бойлер	Инжектор	Инжектор	Бойлер	Инжектор	Бойлер
20 полок GN1/1	20 полок GN1/1	20 полок GN1/1	12 полок GN2/1	12 полок GN2/1	20 полок GN2/1	20 полок GN2/1
–	–	–	24 полок GN1/1	24 полок GN1/1	40 полок GN1/1	40 полок 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 кг	245 кг	257 кг	210 кг	220 кг	330 кг	336 кг
36 кВт	36 кВт	45 кВт	36 кВт	36 кВт	58 кВт	58 кВт
37,1 кВт	37,1 кВт	1,28 кВт	37,1 кВт	37,1 кВт	59,4 кВт	59,4 кВт
–	33 кВт	–	–	33 кВт	–	48 кВт
63 А	63 А	63 А	63 А	63 А	100 А	100 А
3 N ~ / 400 В / 50–60 Гц	3 N ~ / 400 В / 50–60 Гц	1 N ~ / 230 В / 50–60 Гц	3 N ~ / 400 В / 50–60 Гц	3 N ~ / 400 В / 50–60 Гц	3 N ~ / 400 В / 50–60 Гц	3 N ~ / 400 В / 50–60 Гц
G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм
–	–	G 3/4"	–	–	–	–
до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА
30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С

ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ КОМПЛЕКТОВ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



КОНВЕКТОМАТ RETIGO VISION + ПОДСТАВКА

Для установки конвектоматов 623, 611 и 1011 в кухне можно использовать различные подставки – классические с 16 полками (ST623, ST1116) или подставку на колесиках для легкого обращения с оборудованием (ST 1116 CS, ST623 CS). У моделей 611 и 1011 к диспозиции складная подставка с восемью полками.

Комплекты:

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



КОНВЕКТОМАТ RETIGO VISION НА КОНСОЛИ

К Вам на кухню не войдет даже наш самый маленький конвектома Retigo Vision 623 на подставке? У нас есть для Вас решение. Установите конвектома на стену при помощи консоли. Экономия места может быть максимальной.

Комплекты:

- 623 + консоль для установки на стену KN 623



КОМПЛЕКТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОНВЕКТОМАТОВ RETIGO VISION

Комплекты конвектоматов помогут Вам расширить вместимость кухни и при этом не занимать много места. Комбинировать можно различные типоразмеры конвектоматов. К каждому комплекту автоматически поставляется подставка под комплект, усиление нижней части машины, набор для подключения трубы нижней части комплекта и пластина из нержавеющей стали, закрывающая зазор между аппаратами.

Комплекты

(нижний аппарат/верхний аппарат):

- 623i/623i + набор для комплекта
- 611i, b/611i, b + набор для комплекта
- 1011i, b/ 611i, b + набор для комплекта



КОМПЛЕКТЫ ГАЗОВЫХ КОНВЕКТОМАТОВ RETIGO VISION

В комплект можно включить и газовые конвектоматы, однако с ограниченными возможностями.

Комплекты (нижний аппарат/верхний аппарат):

- 611ig/611ig + набор для комплекта
- 611ig/611i, b + набор для комплекта
- 611i, b/611ig + набор для комплекта
- 1011i, b/611ig + набор для комплекта
- 1011ig/611ig + набор для комплекта



КОНВЕКТОМАТЫ RETIGO VISION + ХОЛДОМАТ

Поместите Холдомат непосредственно под конвектома, чтобы у Вас было все под рукой. Для этих целей Вам послужит подставка, которая специально подготовлена для Холдомата.

Холдомат Standard:

- 611 + Холдомат Standard
- 1011 + Холдомат Standard

Холдомат 411:

- 611 + Холдомат 411
- 1011 + Холдомат 411



КОНВЕКТОМАТЫ RETIGO VISION + ШОКОВЫЙ ОХЛАДИТЕЛЬ /МОРОЗИЛЬНИК

Если Вы часто используете шоковую заморозку или охлаждение и Вам необходимо иметь шоковый охладитель постоянно под рукой, Вы можете поставить конвектома на специально подготовленную подставку, в которую можно засунуть шоковый охладитель типоразмера 411 или 511.

Комплекты (нижний аппарат/верхний аппарат):

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

ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ КОМПЛЕКТОВ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



КОНВЕКТОМАТЫ RETIGO VISION + КОНДЕНСАЦИОННЫЙ ВЫТЯЖНОЙ ШКАФ VISION VENT

Конденсационный вытяжной шкаф Vision Vent можно установить на отдельно стоящие электрические конвектоматы, а также на электрические конвектоматы, включенные в различные комплекты.

Комплекты (нижний аппарат/верхний аппарат):

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



КОНВЕКТОМАТЫ RETIGO VISION + БАНКЕТНЫЕ СИСТЕМЫ

Конвектоматы Retigo Vision с типоразмерами 1011, 2011, 1221, 2021 можно использовать в так называемых банкетных системах раздачи блюд. На тарелки раздаются блюда в шоке охлажденном или свежем состоянии. В соответствии с этим Вы можете закрыть тележку специальным термочехлом или сразу, или непосредственно после регенерации блюд. Термочехол обеспечивает сохранение температуры выдачи блюд до 25 минут.

Комплекты:

- 1011 – банкетная тележка на 29 или 24 тарелок
- 2011 – банкетная тележка на 59 или 48 тарелок
- 1221 – банкетная тележка на 70 или 60 тарелок
- 2021 – банкетная тележка на 118 или 96 тарелок

Диаметр тарелки составляет 280 мм, а расстояние между кругами – 62 мм (можно поместить больше тарелок) или 80 мм (можно поместить меньше тарелок).



КОНВЕКТОМАТЫ RETIGO VISION – МОРСКАЯ И ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНАЯ ВЕРСИЯ

В случае расположения конвектоматов Retigo Vision на палубе корабля или в поезде, можно эти аппараты модифицировать так, чтобы они были жестко соединены с полом и их обслуживание было максимально безопасным. Все модели конвектоматов, кроме газовых, а также типоразмеров 1221 и 2021 мы способны под заказ оснастить:

- специальным дверным поршнем, который препятствует их открыванию
- видеоизмененными полками в конвектомате, на подставках и на тележках с защитой от самовольного выдвигания gastronormов при наклонении пола
- жесткой фиксацией ножек подставки или конвектомата к полу, а также жесткая фиксация конвектомата к подставке.



КОНВЕКТОМАТЫ RETIGO VISION – ПРОТИВОПОЛОЖНОЕ ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРЕК

Стандартно конвектоматы Retigo Vision открываются слева направо (петли дверки находятся справа). Конвектоматы с типоразмерами 623, 611 и 1011 могут иметь и противоположное открывание дверок, если этого требует планировка кухни. Панель управления остается на левой стороне конвектомата.



КОНВЕКТОМАТЫ RETIGO VISION – ГАСТРОЕМОКСТИ

К конвектомам Retigo Vision Вы можете дополнительно заказать широкий спектр различных gastronormов. Не только в конвектоматах, но и в регенераторах, шоковых охладителях используются gastronormы с типоразмерами GN 1/1, GN 2/3 а GN 2/1.

Мы также предлагаем классические gastronormы из нержавеющей стали сплошные или перфорированные, специальные gastronormы, нестандартные решетки и эмалированные противни. Дополнительная информация содержится на сайте www.parokonvektomati-retigo.ru



КОНВЕКТОМАТЫ RETIGO VISION – ОСТАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Если Вы хотите расширить возможности использования конвектоматов Retigo Vision (коптильня, масляный шприц) или обеспечить идеальную среду для работы конвектомата и продления его срока службы (умягчители воды, чистящие средства и фильтрационные системы), у нас имеется для Вас идеальное решение. Дополнительная информация содержится на сайте www.parokonvektomati-retigo.ru

История компании Retigo начинается с 1994 г. Фирма узко специализируется на рыночный сегмент пароконвектоматов. Основной упор делается на высокое качество и ценовую доступность продукции. RETIGO имеет чешских владельцев и остается одним из последних независимых производителей конвектоматов в мире. Благодаря финансовой стабильности и технологическому жизнеобеспечению, компания может гибко реагировать на требования своих заказчиков. Одной из основных предпосылок успеха является передовой уровень продажного и послепродажного обслуживания.



ДОСКОНАЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Профессиональный подход, качественное питание, довольный заказчик – вот предпосылки успеха. Retigo помогает профессионалам в гастрономии уже более 25 лет.



ПРЕЦИЗИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПО САМОЙ ЛУЧШЕЙ ЦЕНЕ

Высокое качество и преимущества в повседневной практике. Самая лучшая цена среди передовых конвектоматов на рынке.



ДЛЯ ЛЮБОГО ПРИМЕНЕНИЯ

Небольшой ресторан или крупная заводская кухня? Конвектомат Retigo всегда будет отвечать Вашим требованиям. Мы специалисты по конвектоматам, так что мы знаем, как помочь Вам на кухне.



РАЗУМНЫЙ ВЫБОР

Мы советуем нашим клиентам, как выбрать оптимальную модель и не тратиться за оснащение конвектомата, которое не будет использоваться. Всесторонняя поддержка на пути к удовлетворенному заказчику и быстрая окупаемость капиталовложений.



ПЕРВОКЛАССНЫЙ СЕРВИС И ПОДДЕРЖКА ЗАКАЗЧИКОВ

Приготовление без проблем и уделение особого внимания удовлетворенности Ваших клиентов. Сервисное покрытие всей территории.

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

ЛАНЬ 2310, PS 43

756 61 РОЖНОВ ПОД РАДГОШТЕМ

Тел.: +420 571 665 511

Факс: +420 571 665 554

E-mail: sales@retigo.com

www.parokonvektomati-retigo.ru

RU-01/17