

VISION

ORANGE

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Достоинства остаются,
инновации продолжают.



Новый Orange Vision



Vision Perfect Cooking

6

Vision Design

8

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

Возможность установить процент влажности обеспечивает идеальную среду при приготовлении блюд. Если Retigo Vision оснащен клапаном*, то это позволит быстро и эффективно осушить варочную камеру. В результате мы получаем превосходные 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 кухонную мощность. При использовании ночного приготовления или низкотемпературного печения. Вы получите больше времени в утренний час пик и достигнете более высокой производительности при приготовлении блюд. Все это под контролем HACCP.

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.



* Оборудование под заказ



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 HACCP автоматически фиксирует все, что в конвектомате Retigo Vision происходит, сохраненные данные можно впоследствии загружать в компьютер.



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

VISION CONTROLS

Быстро и легко я устанавливаю все, что мне необходимо, даже когда у меня жирные руки или я работаю в перчатках.



Полная концентрация на приготовлении

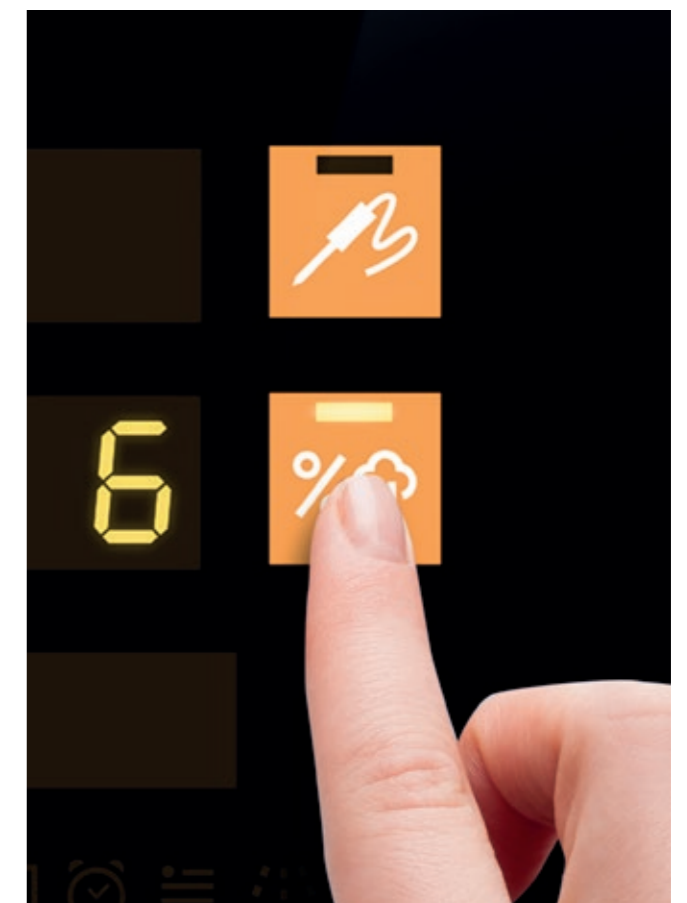
Легкое управление без руководства, прекрасный обзор в любой момент благодаря большой обзорной панели управления.

Никаких неприятных задержек

Мгновенная реакция кнопок управления обеспечит быструю настройку параметров приготовления.

Все необходимое на панели управления

Простое и быстрое приготовление без лишних клавиш на панели управления.



SMART INVESTMENT

электроэнергии, воды а 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

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 O611i.

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 O611i.

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 O611i.



«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.



Конвектомат под заказ

Система дополнительных функций и принадлежностей позволяет выбрать самое лучшее оснащение модели Orange Vision для любой кухни. Пользователь платит только за те функции, которые на самом деле будет использовать.



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 коптильней, 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. Благодаря точному регулированию влажности и doskonaльному контролю температуры, обеспечивается высокая производительность. Мясо будет очень сочным, а расход воды и энергии – минимальными.



До 99 программ на 9 этапов*

Десятки предварительно установленных программ помогут даже менее опытным поварам достичь отличных результатов.



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.

*Оборудование под заказ.



«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 регулирования влажности обеспечивает требуемое количество паров варочной камере и позволяет достичь превосходных результатов приготовления.



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

* Не распространяется на типоразмер 623

* Оборудование под заказ.

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 Controls

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

- Полная концентрация на приготовлении
- Никаких неприятных задержек
- Все, что нужно – на панели управления



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



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.

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

Полки по горизонтали – более безопасная и комфортная работа с гастроемкостями.

Низкотемпературная варка – снижение потерь веса, улучшенный вкус.

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

УПРАВЛЕНИЕ VISION CONTROLS

Сенсорная панель управления – быстрое и наглядное управление с мгновенным откликом и легким обслуживанием.

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

Автоматический запуск – возможность запланировать отложенный старт.

ОСТАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Active Cleaning – автоматическая промывка с минимальным потреблением воды.

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

Двунаправленный вентилятор – минимальные различия в цвете приготовленных блюд.

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

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

ВОЗМОЖНОСТИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Интерфейс USB – простое воспроизведение данных в / из конвектомата.

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

1-точечный температурный щуп

Клапан

99 программ на 9 этапов

Стандартный ручной душ

7 скоростей вентилятора*** + функция Fan Stop***

Противоположное открывание дверки**

Безопасное открывание дверки

Душ с автоматическим сматыванием***

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

* Только для бойлерных конвектоматов | ** Только для моделей 623, 611, 1011 | *** Не распространяется на типоразмер 623



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

АРТУР ПЕТУРСОН

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.



O 623



O 611



O 1011



O 2011



O 1221



O 2021

Модель	В 623i	В 611i	В 611b	В 611ig	В 1011i	В 1011b	В 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		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	30 – 50	51 – 150	51 – 150	51 – 150	151 – 250	151 – 250	151 – 250
Размеры (ш x в x г) [мм]	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
Вес	62 кг	116 кг	122 кг	127 кг	138 кг	144 кг	149 кг
Теплопроизводительность	4,8 (3,2*) кВт	10,3 кВт	10,3 кВт	13 кВт	18 кВт	18 кВт	22,5 кВт
Потребляемая мощность	5 (3,4*) кВт	10,9 кВт	10,9 кВт	0,74 кВт	18,6 кВт	18,6 кВт	0,74 кВт
Потребляемая мощность парогенератора			9 кВт			18 кВт	
Автоматический выключатель	16 А	16 А	16 А	10 А	32 А	32 А	10 А
Питание	3N ~ / 380-415 В / 50-60 Гц	3N ~ / 380-415 В / 50-60 Гц	3N ~ / 380-415 В / 50-60 Гц	1N-(2-)/220-240 В / 50-60 Гц	3N ~ / 380-415 В / 50-60 Гц	3N ~ / 380-415 В / 50-60 Гц	1N-(2-)/220-240 В / 50-60 Гц
Подключение воды/водослива	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
Подключение газа				G 3/4"	G 3/4"		G 3/4"
Уровень шума	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА
Температура	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С

	O 2011i	O 2011b	O 2011ig	O 1221i	O 1221b	O 2021i	O 2021b
Электричество	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	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	336 кг
36 кВт	36 кВт	45 кВт	36 кВт	36 кВт	58 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	59,4 кВт
	33 кВт			33 кВт		48 кВт	
63 А	63 А	10 А	63 А	63 А	100 А	100 А	100 А
3N ~ / 380-415 В / 50-60 Гц	3N ~ / 380-415 В / 50-60 Гц	1N-(2-)/220-240 В / 50-60 Гц	3N ~ / 380-415 В / 50-60 Гц	3N ~ / 380-415 В / 50-60 Гц	3N ~ / 380-415 В / 50-60 Гц	3N ~ / 380-415 В / 50-60 Гц	3N ~ / 380-415 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" / 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	до 70 дБА
30 – 300 °С	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 конвектомат Retigo Vision 623 на подставке? У нас есть для Вас решение. Установите конвектомат 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 конвектомат, 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 конвектомат 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 шокем 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 выдвижения гастроёмкостей 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 – ГАСТРОЕМОСТИ

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

Мы также предлагаем классические гастроёмкости из нержавеющей стали сплошные или перфорированные, специальные гастроёмкости, 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