

VISION

BLUE

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Valeurs demeurent,
innovation continue.



Four mixte Blue Vision



Vision Perfect Cooking

p. 6

Vision Design

p. 8

My Vision Controls

p. 10

Smart Investment

p. 12

VISION PERFECT COOKING

J'ai une confiance absolue dans le résultat de la cuisson qui sera toujours excellent. Les plats que je prépare sont d'une couleur parfaite, ils sont juteux, croustillants et bons pour la santé - avec le minimum de graisse ajoutée.



Excellents résultats de la cuisson à la vapeur

Un système avancé de génération de vapeur du four mixte Retigo Vision procurera une couleur parfaite, un excellent goût et une texture souhaitée des plats préparés. En plus, ce système permet de préserver le maximum de vitamines et valeurs nutritionnelles.

Couleur idéale et croustillant des plats

Le contrôle automatique du taux d'humidité (AHC) est un système de régulation précise de l'humidité qui maintient un climat idéal pour des plats en cours de préparation. Également, grâce à une technique unique, il permet de déshumidifier la chambre de cuisson. Ainsi, vous obtenez des plats croustillants d'une couleur dorée.

Moins de stress en cuisine

La possibilité de préparer des différents plats en même temps en utilisant le même mode de cuisson mais avec les temps de cuisson qui diffèrent sans transférer des odeurs ou goûts vous permettra d'augmenter la capacité de la cuisine. Vous gagnerez plus de temps aux heures de pointe le matin et vous obtiendrez un rendement plus élevé des plats cuisinés en utilisant des fonctions comme Cuisson de nuit ou Cuisson à basse température. Tout ceci sous contrôle de HACCP.

Tous les modes de cuisson en un seul appareil

Retigo Vision est le seul système de cuisson qui garantit la plupart des modes de préparation (cuisson, rôtissage, braisage, friture, grillade, gratin, confits, cuisson sous-vide, conservation, séchage, blanchiment, levage, fumage, maturation ou affinage, cuisson à basse température, maintien et régénération des plats).



VISION DESIGN

Retigo Vision m'offre une combinaison unique d'une fonctionnalité, d'une ergonomie par excellence et d'un aspect séduisant. Tout ceci avec une attention particulière consacrée à la sécurité et à l'hygiène.

Cuisson confortable sans risque d'accidents

Des glissières transversales assurent une manipulation sûre avec des récipients de cuisine et offrent une vue d'ensemble parfaite sur le déroulement de la cuisson des plats de différentes glissières. Vous pouvez placer des récipients de petite taille tout simplement l'un à côté de l'autre sur les grilles en inox ou sur les adaptateurs respectifs.

Risque de brûlure réduit à minimum

Une conception unique d'un triple vitrage* de la porte réduit la température de surface de la porte et élimine ainsi le risque de brûlure. Le frein du ventilateur élimine une fuite dangereuse de vapeur lors de l'ouverture du four mixte, et en combinaison avec l'ouverture de la porte en deux étapes** il garantit une sécurité maximum.

Ouverture aisée du four mixte

La forme ergonomique de la poignée assure une manipulation confortable de la porte du four mixte et facilite son entretien. En utilisant d'ions d'argent, l'apparition des bactéries sur la poignée de porte a été significativement réduite ce qui minimise des risques au niveau d'hygiène.

Garantie du respect des standards sanitaires

La réalisation parfaite de la chambre de cuisson aux angles arrondis augmente l'efficacité du nettoyage automatique et empêche la sédimentation des impuretés. Le système HACCP enregistre automatiquement toutes les opérations effectuées par le four mixte Retigo Vision. Puis, il permet d'afficher toutes les données enregistrées directement sur l'écran ou de les télécharger dans l'ordinateur.



* Ne concerne pas la taille 623 ** Équipement en option

MY VISION CONTROLS

Le réglage de toutes les opérations est facile et rapide même si j'ai des mains grasses ou si je porte des gants. Je peux entièrement adapter le menu en fonction de mes besoins. Bref, la commande la plus simple sur le marché.



Entière concentration sur la cuisson

Une commande facile sans aucun manuel, une vue d'ensemble parfaite à tout moment grâce au grand écran couleur.

Pas de pertes de temps inutiles

Une réaction immédiate de l'écran 8 pouces au moment de l'appui sur ses touches et une sélection rapide des recettes fréquemment utilisées directement depuis l'écran principal.

Tout le nécessaire à l'écran principal

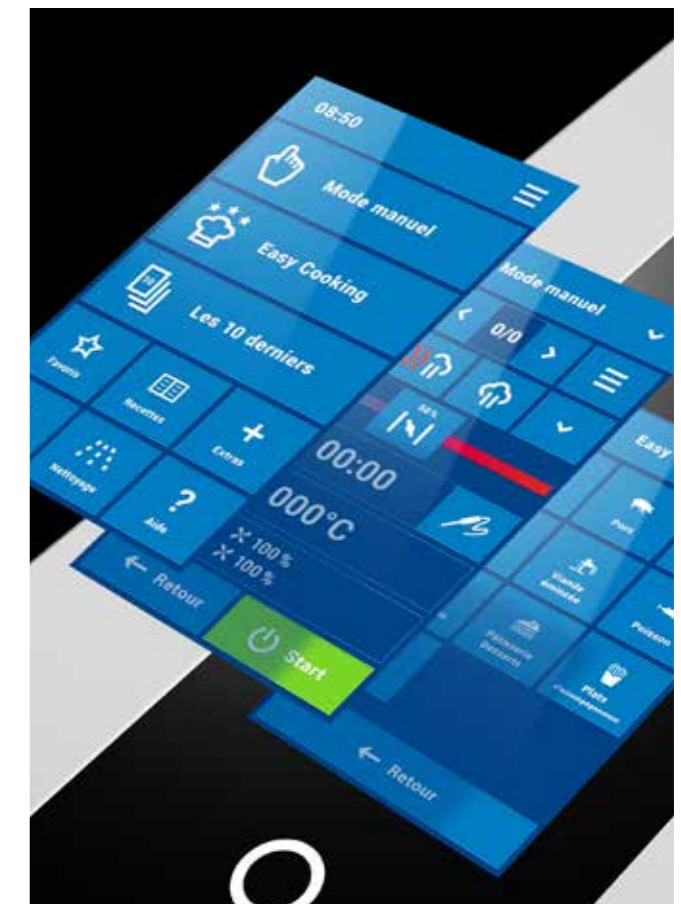
La possibilité d'ajouter n'importe quelle fonction du menu à l'écran principal où il est possible de modifier facilement l'emplacement, la taille ou la couleur des touches en fonction du besoin de chaque cuisinier.

Temps utilisé à 100 %

Il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du travail du four mixte. En temps masqué, la fonction dite Multitâches permet de travailler avec le menu du four mixte sur l'écran comme si la cuisson du four mixte n'avait pas lieu.

Adaptation du menu principal sur mesure

Chaque cuisinier peut adapter le menu principal en fonction de ses besoins. Grâce à la fonction Profils, il est possible d'enregistrer pratiquement le nombre illimité de profils pour plusieurs cuisiniers dans une exploitation.



SMART INVESTMENT

La consommation d'énergie et d'eau incontestablement la plus basse et les coûts bas du nettoyage automatique réunis en un seul appareil. Ceci me fait économiser de l'argent tous les jours et garantit le retour sur investissement.



Économies d'énergie

Le préchauffage de l'eau à deux niveaux utilise la chaleur de la vapeur résiduelle, et en combinaison avec la conception unique du triple vitrage* et l'isolation thermique de 50 mm, il réduit les coûts de cuisson à minimum.

Nettoyage économique

Le système unique du nettoyage automatique Retigo Active Cleaning assure la propreté parfaite du four mixte Retigo Vision en consommant le minimum d'eau et en garantissant les coûts des détergents bas.

Retour sur investissement sans pareil

Les coûts d'exploitation, une longue durée de vie, une maintenance au prix abordable et un excellent rapport qualité/prix offrent un retour rapide sur investissement.

Plus de place dans la cuisine

Retigo Vision sait remplacer plusieurs équipements de cuisine classiques, et ceci sur une surface beaucoup plus réduite. En plus, avec le rendement et l'efficacité plus élevés au moment de la transformation des matières premières.

* Ne concerne pas la taille 623



SMART INVESTMENT

Comparaison de la nouvelle génération et de celle précédente des fours mixtes Retigo Vision

Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau. Les solutions innovantes poussent les valeurs encore plus vers le bas et donc, le nouveau Vision appartient aux fours mixtes les plus économiques sur le marché.

	Génération précédente	Nouvelle génération	Économie
Préchauffage en mode Air chaud à 165 °C	3:39 min	3:12 min	Montée en température plus rapide de 12 %
Consommation d'énergie en mode Air chaud en charge	2,46 kWh	2,17 kWh	Baisse de consommation de 12 %
Consommation d'énergie en mode Air chaud sans charge (chaleur sensible)	0,95 kWh	0,66 kWh	Dépense thermique réduite de 31 %

Mesures effectuées avec les fours mixtes 611 selon DIN 18873-1 2012-6 6.2

Exemples d'économies avec Retigo nettoyage automatique

Les programmes de nettoyage d'une efficacité élevée assurent une propreté parfaite avec le minimum d'effort. Le prix avantageux du produit de nettoyage ensemble avec la consommation basse d'eau et d'énergie économisent des coûts tous les jours.

Voici la comparaison du nettoyage automatique Retigo Vision taille 1011 avec le nettoyage automatique d'un four mixte taille 1011 d'un autre fabricant mondial. Les valeurs comparées pour le mode Nettoyage moyen prennent en compte le nombre de produits de nettoyage demandé par le four mixte, 6 cycles de nettoyage par semaine et 52 semaines de travail par an. Uniquement les prix publiquement accessibles des produits de nettoyage connus en mai 2017 ont été appliqués.

	Économie en 1 an	Économies en 10 ans	Avantage
Coûts des produits de nettoyage	193 €	1 934 €	20 % du prix du four mixte sont récupérés
Temps	338 h	3 380 h	Il est possible de profiter autrement du temps économisé
Consommation d'eau	7 519 l	75 192 l	Économie d'eau significative
Consommation d'électricité	580 kWh	5 803 kWh	Économie d'électricité importante

Exemple d'économies avec Retigo Vision par rapport aux équipements de cuisine traditionnels

Le système de cuisson multifonction Retigo Vision sait remplacer sur moins d'1 m² plusieurs équipements de cuisine traditionnels.

Viande de porc	Préparation au four	Retigo Vision
Rendement	64 %	80 %
Nombre de portions (100 g/portion)	100	100
Quantité de viande à l'état cru	10 kg	10 kg
Rendement	6,4 kg	8 kg
Nombre de jours	200	200
Perte de poids Viande	720 kg	400 kg
Total Pertes	8 640 €	4 800 €
Total Économie par 200 jours		3 840 €

Calcul fait avec prix moyen de 12 € par 1 kg de viande de porc. Comparaison avec four mixte type B611i.

Cuisson des légumes (p. ex. pommes de terre)	Préparation traditionnelle	Retigo Vision
Rendement	90 %	100 %
Nombre de portions (100 g/portion)	100	100
Quantité de légumes à l'état cru	20 kg	20 kg
Temps de cuisson	1,5 h	1 h
Rendement	18 kg	20 kg
Nombre de jours	200	200
Perte de poids Légumes	400 kg	0 kg
Total Pertes	440 €	0 €
Total Économie par 200 jours		440 €

Calcul fait avec prix moyen de 1,1 € par 1 kg de pommes de terre. Comparaison avec four mixte type B611i.

Consommation d'eau et d'énergie lors de la cuisson	Marmite 80 l	Retigo Vision
Consommation d'eau par heure	40 l	12 l
Capacité max de l'équipement	60 kg	54 kg
Consommation d'énergie par heure	12 kW	4,5 kW
Temps de cuisson	1,5 h	1 h
Total Consommation par cuisson	18 kWh	4,5 kWh
Total Coûts par cuisson	3,6 €	0,9 €
Total Économie par 200 jours		540 €
Économie d'eau par 200 jours		5 600 l

Calcul fait avec prix moyen d'électricité de 0,2 € par 1 kW. Comparaison avec four mixte type B611i



«Nous sommes très heureux avec nos fours mixtes Retigo. Lorsque nous préparons des plats, il est important de modifier avec précision le taux d'humidité dans le four mixte. Et Retigo fait parfaitement l'affaire.»

NICOLAI ELLITSGAARD

Chef exécutif du restaurant Under, Lindesnes, Norvège

RETIGO VISION CŒUR D'UNE CUISINE MODERNE

Le four mixte Retigo Vision maîtrise la plupart des modes de cuisson sur une surface réduite et remplace plusieurs équipements de cuisine traditionnels. Le four mixte permet de préparer tous les plats, en commençant par les petits déjeuners, en passant par les menus du midi pour terminer avec les dîners sans oublier des produits pâtisseries.



Easy Cooking

Le guide intelligent de la cuisson aidera même les cuisiniers moins expérimentés à obtenir d'excellents résultats. Le système unique suggère automatiquement la bonne procédure pour préparer n'importe quel plat.



Sous-vide

En appliquant les techniques les plus modernes, Retigo Vision garantit le climat idéal, ainsi que la température et le temps qui conviennent pour préparer des plats sous-vide. Par rapport à la cuisson sous-vide classique au bain-marie, il offre une capacité plus élevée et une qualité incomparable.



Fumage

Grâce au générateur externe Retigo Smoker et aux recettes particulières, le four mixte Retigo Vision se transforme en fumoir à part entière avec lequel vous pouvez préparer de nombreux plats, à savoir à la carte ou aussi un morceau entier de viande comme jambon entier ou gigot.



Cuisson de nuit

Retigo Vision cuisine pendant la nuit à votre place. Grâce à une régulation précise de l'humidité et au contrôle de température, une fonction particulière pour la cuisson de nuit garantit un très haut rendement. La viande sera bien juteuse et la consommation d'eau et d'énergie minimale.



Temporisation des glissières

Il s'agit du système de cuisson des plats à la carte qui veille au temps de préparation idéal de chaque glissière du four mixte Retigo Vision. Il permet de combiner différents plats en les préparant au même moment sans tenir compte de leur volume et du délai nécessaire pour leur préparation. Après la mise en marche de la fonction de la temporisation des glissières, le système offre automatiquement au cuisinier d'autres recettes qui peuvent être préparées en même temps.



Confire

Pour préparer des mets dans la graisse ou dans leur propre jus, il est nécessaire d'assurer une circulation lente double sens de l'air ce qui propose le four mixte Retigo Vision à l'aide d'un ventilateur unique au réglage idéal de la vitesse. Les étapes de la préparation d'un confit ne doivent pas être suivies et les résultats seront toujours parfaits.



«La fiabilité du four mixte Retigo Vision et les prestations de service conséquentes proposées par Retigo étaient les raisons pour lesquelles nous l'avons choisi. Et il ne nous a jamais déçu.»

DAVID KALINA

Chef cuisinier au restaurant Tiskarna, Prague, République tchèque

RETIGO GREEN CONCEPT

Une combinaison unique des solutions techniques qui économise à son utilisateur les coûts et qui permet de préserver d'une manière générale l'environnement.



Minimisation des déperditions thermiques

L'isolation spéciale de la chambre de cuisson associée à un triple vitrage de la porte* Retigo Vision assure une consommation minimum d'énergie pendant la cuisson.



Système d'économie d'eau

Une conception unique du système d'évacuation ne demande qu'une quantité minimum d'eau pour refroidir la vapeur résiduelle. Cette conception réduit la consommation d'eau d'une manière importante.



Génération avancée de la vapeur

Le système assure une génération de vapeur à haute saturation à l'aide d'un échangeur thermique intégré qui consomme très peu d'eau et d'énergie.



Durée de vie du four mixte au-delà de sa mise au rebut

Pratiquement 98 % des matériaux utilisés pour la fabrication des fours mixtes Retigo Vision sont entièrement recyclables.

DÉTAILS TECHNIQUES UNIQUES



Le traitement de surface de la chambre de cuisson par passivation multiplie sa résistance aux substances nocives présentes dans l'eau ou des aliments et empêche la sédimentation des impuretés.



L'utilisation de l'acier inoxydable austénitique (amagnétique) de qualité (AISI 304 et 316), ainsi que l'application des pièces plastiques réduite au minimum prolonge la durée de vie des fours mixtes Retigo Vision.



Tous les fours mixtes Retigo Vision à générateur sont dotés également d'un système d'injection qui assure le service continu du four mixte en cas de panne imprévue du générateur.



La conception unique du ventilateur à haute efficacité assure l'échange d'air dans la chambre de cuisson ce qui permet de préparer des plats bien croustillants.



Le système de contrôle automatique du taux d'humidité (Active Humidity Control) régule précisément la quantité de vapeur dans la chambre de cuisson ce qui permet d'obtenir un climat idéal pour les plats en cours de préparation.



Le clapet très efficace permet d'évacuer immédiatement l'excès d'humidité de la chambre de cuisson. Ainsi la qualité croustillante et la couleur dorée des plats sont assurées.

* Ne concerne pas la taille 623

CARACTÉRISTIQUES UNIQUES



Vision Perfect Cooking

Avec les fours mixtes Retigo Vision vous êtes sûrs d'obtenir toujours les résultats parfaits de cuisson. Les mets préparés ont une couleur parfaite, sont juteux, croustillants et conviennent à la santé, car ils sont préparés avec le minimum de graisse ajoutée.

- Excellents résultats de cuisson à la vapeur
- Couleur idéale des mets ainsi que leur croustillant
- Moins de stress en cuisine
- Ensemble des modes de préparation en un seul appareil



My Vision Controls

Le système de commande le plus simple sur le marché vous permet d'économiser le temps et de régler d'une manière rapide et aisée ce dont vous avez besoin. L'écran est d'une réactivité parfaite, même si vos mains sont grasses ou si vous travaillez en portant des gants. Vous pouvez adapter le menu principal à vos besoins.

- Concentration absolue sur la cuisson
- Pas de pertes de temps inutiles
- Tout le nécessaire à l'écran principal



Vision Design

Le four mixte Retigo Vision vous présente une combinaison parfaite d'une fonctionnalité, d'une excellente ergonomie et d'un design séduisant. Tout en soulignant la sécurité et l'hygiène.

- Cuisson confortable sans risque d'accident
- Risque de brûlure réduit au minimum
- Garantie de l'accomplissement des standards en matière d'hygiène
- Fiabilité élevée



Smart Investment

Avec le four mixte Retigo Vision, vous économisez votre argent tous les jours. D'une manière prouvable, la consommation d'énergie et d'eau est la plus basse ce qui vous garantit ensemble avec les coûts de nettoyage automatique très bas le retour sur investissement rapide.

- Économies d'énergie
- Nettoyage économique
- Retour sur investissement sans pareil

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES ET ÉQUIPEMENTS FACULTATIFS

CUISSON

Air chaud 30–300 °C

Régime combiné 30–300 °C

Cuisson à la vapeur 30–130 °C

Cuisson Bio 30–98 °C

Cuisson/rôtissage pendant la nuit – économise le temps et l'argent

Temporisation des glissières – possibilité de régler le temps de cuisson différent pour chaque glissière

Régénération/banqueting – servir plus de mets en moins de temps

Cuisson/rôtissage Delta T – précision au moment de la préparation de grands morceaux d'aliments

Cuisson/rôtissage à basse température – pertes de poids réduites, un meilleur goût

Cook & Hold – une fois la cuisson terminée, il se met automatiquement en mode de maintien au chaud

Golden Touch – couleur parfaite et croustillant avec une seule touche

Sous-vide, Séchage, Stérilisation, Confits, Fumage – programmes spéciaux pour une gastronomie moderne

ÉQUIPEMENTS

AHC (Active Humidity Control) – régulation automatique de l'humidité

Advanced Steam Generation System – production rapide de vapeur saturée

Triple vitrage de porte séparable – fuite de chaleur minimum, basse consommation d'énergie, pas de brûlures par la vitre extérieure

Ventilateur réversible – différences minimum de couleur des mets rôtis

Clapet – déshumidification rapide de la chambre de cuisson pour un meilleur croustillant et une belle couleur. Le système de déshumidification est unique par sa conception

Sonde à cœur 6 points

7 vitesses du ventilateur*** – contrôle de vitesse de la diffusion et de la circulation d'air

Fan Stop – arrêt immédiat du ventilateur évite tant une fuite de chaleur et de vapeur à l'ouverture de la porte ainsi qu'une brûlure de vapeur des opérateurs

Cadencement du ventilateur*** – 3 pas pour une meilleure homogénéité

Poignée robuste – ouverture aisée de la machine, matière anti-bactéries

Acier inoxydable AISI 304 – matériaux en aciers inoxydables de qualité avec un traitement de surface spécial pour une durée de vie plus longue

Chambre de cuisson hygiénique avec angles intérieurs arrondis – entretien facile

COMMANDE

VisionTouch Controls – vue parfaite avec l'écran 8", commande simple et intuitive

MyVision – adaptation maximum du menu, le nécessaire affiché sur l'écran principal

Écran tactile – l'écran fonctionne à la merveille en toute condition et son temps de réponse est rapide, pas d'éléments mécaniques, pas de touches ou molettes

Fonction Learn – toujours les mêmes résultats

DONNÉES

Interface USB – transfert simple des données de/vers le four mixte

LAN – possibilité de se connecter au réseau, communication via un navigateur internet

SERVICE

Enregistrements HACCP – analyse facile et immédiate des points critiques

BCS (Boiler Control System) – contrôle automatique du générateur de vapeur*

Système de service diagnostique – analyse automatique des défauts

EQUIPEMENT FACULTATIF

Deuxième sonde à cœur

Ouverture opposée de la porte**

Ouverture sécurisée de la porte

Douchette auto-enroulable***

Accessoires – supports, chariots, récipients gastronomiques, produits de nettoyage, etc.



«Retigo fours mixtes pour moi, c'est l'excellence ! C'est un outil apprécié par l'ensemble de mes employés, car il est simple et facile à utiliser. Parfait pour mes cuissons de terrines ou de poulets rôtis !»

OLIVIER DAVENIER

Gérant de Archi-Bouche, Montreuil, France

GAMME DE PRODUITS

Solution adaptée à chaque exploitation.



B 623

B 611

B 1011



B 2011

B 1221

B 2021

Modèle	B 623i	B 611i	B 611b	B 611ig	B 1011i	B 1011b	B 1011ig
Énergie	électricité	électricité	électricité	gaz**	électricité	électricité	gaz**
Production de vapeur	injection	injection	générateur	injection	injection	générateur	injection
Capacité	6 x GN2/3	7 x GN1/1	7 x GN1/1	7 x GN1/1	11 x GN1/1	11 x GN1/1	11 x GN1/1
Capacité (optionnelle)	–	5 x 400/600	5 x 400/600	5 x 400/600	8 x 400/600	8 x 400/600	8 x 400/600
Capacity of meals	30–50	51–150	51–150	51–150	151–250	151–250	151–250
Distance entre glissières	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm
Dimensions (l x h x p) [mm]	683 x 602 x 586	933 x 786 x 821	933 x 786 x 821	933 x 786 x 821	933 x 1046 x 821	933 x 1046 x 821	933 x 1046 x 821
Poids	62 kg	116 kg	122 kg	127 kg	138 kg	144 kg	149 kg
Puissance thermique	4,8 (3,2*) kW	10,3 kW	10,3 kW	13 kW	18 kW	18 kW	22,5 kW
Puissance totale	5 (3,4*) kW	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW
Puissance générateur	–	–	9 kW	–	–	18 kW	–
Protection	16 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	10 A
Tension	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
Raccordement / Écoulement d'eau	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
Raccordement de gaz	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"
Niveau de bruit	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
Température	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C

B 2011i	B 2011b	B 2011ig	B 1221i	B 1221b	B 1221ig	B 2021i	B 2021b	B 2021ig
électricité	électricité	gaz**	électricité	électricité	gaz**	électricité	électricité	gaz**
injection	générateur	injection	injection	générateur	injection	injection	générateur	injection
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
–	–	–	24 x GN1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1
400–600	400–600	400–600	400–600	400–600	400–600	600–900	600–900	600–900
63 mm	63 mm	63 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm
948 x 1804 x 834	948 x 1804 x 834	948 x 1804 x 834	1111 x 1343 x 961	1111 x 1343 x 961	1111 x 1343 x 961	1156 x 1815 x 963	1156 x 1815 x 963	1156 x 1815 x 963
235 kg	245 kg	257 kg	210 kg	220 kg	229 kg	330 kg	336 kg	378 kg
36 kW	36 kW	45 kW	36 kW	36 kW	45 kW	58 kW	58 kW	78 kW
36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW	58,9 kW	58,9 kW	1,66 kW
–	33 kW	–	–	33 kW	–	–	48 kW	–
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	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"	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"
max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 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



Certifié par: * Les certificats DVGW et WRAS sont valables uniquement pour les modèles avec la douche auto-enroulable.

B – Blue Vision | i – injection | b – générateur | g – gaz
* Tension 1N~/230V/50-60Hz | ** Configuration standard – gaz naturel (G20, G25) avec évacuation des fumées A3 (sous la hotte)

VARIANTES PRÉVUES DES ENSEMBLES ET ACCESSOIRES



FOUR MIXTE RETIGO VISION + SUPPORT

Pour installer des fours mixtes 623, 611 et 1011 dans la cuisine, il est possible d'utiliser différents supports, soit les supports classiques à 16 glissières (ST623, ST1116) ou les supports à roulettes pour une manipulation facile avec l'équipement (ST 1116 CS, ST623 CS). Un support pliable à huit glissières est disponible pour les modèles 611 et 1011.

Ensembles:

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



FOUR MIXTE RETIGO VISION SUSPENDU

Votre cuisine ne peut même pas accueillir notre le plus petit modèle Retigo Vision 623 sur son support? Nous vous apportons une solution. Suspendez votre four mixte au mur à l'aide d'une console. La surface économisée ne peut pas être plus importante!

Ensembles:

- 623 + console murale KN 623



ENSEMBLES DES FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES RETIGO VISION

Une combinaison des fours mixtes peut augmenter la capacité d'une cuisine sans encombrer davantage la pièce. Il est possible de combiner différentes tailles des fours. Pour chaque ensemble, un support est fourni automatiquement ainsi qu'un renfort de l'équipement inférieur et une bande embellisseur pour couvrir l'espace vide entre les deux équipements.

Ensemble (un équipement inférieur/ un équipement supérieur):

- 623i/623i + kit pour ensembles
- 611i, b/611i, b + kit pour ensembles
- 1011i, b/ 611i, b +kit pour ensembles



ENSEMBLES DES FOURS MIXTES A GAZ RETIGO VISION

Des ensembles peuvent intégrer également des fours mixtes à gaz, cependant les possibilités sont limitées.

Ensemble (un équipement inférieur/ un équipement supérieur) :

- 611ig/611ig + kit pour ensembles
- 611ig/611i, b + kit pour ensembles
- 611i, b/611ig + kit pour ensembles
- 1011i, b/611ig + kit pour ensembles
- 1011ig/611ig + kit pour ensembles



FOURS MIXTES RETIGO VISION + HOLDOMAT

Installez votre Holdomat sous le four mixte pour avoir tout ce dont vous avez besoin à portée de main. Dans cet objectif, vous pouvez utiliser un support spécial prévu pour Holdomat.

Holdomat Standard:

- 611 + Holdomat Standard
- 1011 + Holdomat Standard

Holdomat 411:

- 611 + Holdomat 411
- 1011 + Holdomat 411



FOURS MIXTES RETIGO VISION + CELLULE DE REFROIDISSEMENT/ CONGÉLATION RAPIDE

Si vous utilisez souvent le refroidissement ou la congélation rapide et il vous faut un appareil de refroidissement rapide à portée de main à tout moment, vous pouvez mettre le four mixte sur un support spécial, dans lequel une cellule de refroidissement rapide 411 ou 511 peut être installée.

Ensemble (un équipement inférieur/ un équipement supérieur):

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

VARIANTES PRÉVUES DES ENSEMBLES ET ACCESSOIRES



FOURS MIXTE RETIGO VISION + HOTTE A CONDENSATION VISION VENT

Les hottes à condensation Vision Vent peuvent être installées sur des fours mixtes électriques indépendants ainsi que sur des ensembles variés des fours mixtes électriques.

Ensemble (un équipement inférieur/ un équipement supérieur):

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



FOURS MIXTE RETIGO VISION + BANQUETING

Les fours mixtes Retigo Vision 1011, 2011, 1221, 2021 peuvent être utilisés avec un système de distribution des plats pendant un banquet. Il suffit de préparer sur des assiettes des plats ayant subi le refroidissement rapide ou des plats frais. Ensuite, en fonction des plats, vous recouvrez le chariot d'un dispositif thermique spécial toute de suite ou immédiatement après la régénération des mets. La housse thermique maintient la température des plats à distribuer pendant presque 25 minutes.

Ensembles :

- 1011 – chariot banquet à 29 ou 24 assiettes
- 2011 – chariot banquet à 59 ou 48 assiettes
- 1221 – chariot banquet à 70 ou 60 assiettes
- 2021 – chariot banquet à 118 ou 96 assiettes

Le diamètre d'une assiette est de 280 mm et l'écartement entre des cercles est de 62 mm (plus d'assiettes à introduire) ou 80 mm (moins d'assiettes à introduire).



FOURS MIXTES RETIGO VISION – VERSION MARITIME, TRAIN

En cas d'installation des fours mixtes Retigo Vision à bord des bateaux ou des trains, les équipements peuvent être adaptés de manière à ce qu'ils soient fixés au sol et la sécurité maximum pour le personnel soit assurée. A l'exception des équipements à gaz et des modèles 1221 et 2021, tous les types peuvent être dotés:

- d'un piston spécial de la porte qui freine l'ouverture
- des glissières spéciales à l'intérieur des fours mixtes, des supports ou chariots équipés d'une protection contre la sortie spontanée si le sol est incliné
- d'une fixation des pattes du support ou du four mixte au sol et d'une fixation fixe entre le four et son support



FOURS MIXTES RETIGO VISION – INVERSION DE SENS D'OUVERTURE DE PORTE

De manière standard, les fours mixtes Retigo Vision s'ouvrent du gauche à droite (les charnières de porte sont situées à droite). Cependant, les fours mixtes 623, 611 et 1011 peuvent s'ouvrir de manière inverse, si la disposition de la cuisine l'exige.

Le panneau de commande reste toujours du côté gauche du four mixte.



FOURS MIXTES RETIGO VISION – RÉCIPIENTS DE CUISINE

Une large gamme des récipients de cuisine est disponible pour les fours mixtes Retigo Vision. Les fours mixtes, mais également les cellules de refroidissement rapide utilisent des récipients GN 1/1, GN 2/3 et GN 2/1.

Notre gamme intègre des récipients classiques en inox, pleins ou perforés, des récipients spéciaux, des grilles atypiques et encore des plaques émaillées. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.retigo.fr.



FOURS MIXTES RETIGO VISION – D'AUTRES ACCESSOIRES

Vous souhaitez augmenter le potentiel des fours mixtes Retigo Vision (fumoir, pistolet à huile), assurer le milieu idéal pour le service du four mixte ou encore prolonger sa durée de vie (adoucisseurs, détergents et systèmes filtrants)? Nous saurons vous proposer une solution qui répondra parfaitement à vos besoins. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.retigo.fr.

L'histoire de la société Retigo commence à s'écrire en 1994. La société est étroitement spécialisée dans le segment des fours mixtes à vapeur. Elle met l'accent notamment sur la qualité supérieure et l'accessibilité financière des produits. RETIGO est une société à capital tchèque et donc l'un des derniers fabricants indépendants des fours mixtes au monde. Grâce à sa stabilité financière et l'équipement technique, la société peut réagir de manière flexible pour satisfaire les besoins de ses clients. L'excellence du service après-vente et le service clientèle sont des conditions du succès.

Plus de **25** ans

CUISSON PARFAITE

L'approche professionnelle, les excellents plats et les clients des restaurants satisfaits représentent pour nous des conditions d'une réussite. La société Retigo aide les maîtres de gastronomie depuis plus de 25 ans.



ÉQUIPEMENTS FIABLES AU MEILLEUR PRIX

La qualité supérieure et l'utilité dans la pratique quotidienne. Le meilleur prix parmi les fours mixtes de meilleure qualité sur le marché.



POUR CHAQUE EXPLOITATION

Un petit buffet ou un grand restaurant d'entreprise? Le four mixte Retigo est toujours là pour satisfaire vos exigences. Nous sommes spécialisés dans la fabrication des fours mixtes, donc nous savons comment vous accompagner en cuisine.



CHOIX JUDICIEUX

Nous sommes là pour mettre à disposition de nos clients tout conseil relatif au choix d'un modèle optimal et à l'achat des accessoires dont ils ont besoin. Un accompagnement complet pour avoir des clients satisfaits et pour assurer un retour rapide sur investissement.



SERVICE HAUTE GAMME ET SUPPORT CLIENT

Faire la cuisine sans problèmes en mettant l'accent sur la satisfaction de vos clients qui prennent des repas dans vos restaurants. Le service est disponible sur l'ensemble du territoire de la France avec une livraison rapide des pièces détachées financièrement abordables.

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.
LÁŇ 2310, PS 43
756 61 ROŽNOV POD RADHOŠTĚM
CZECH REPUBLIC

Phone: +420 571 665 511

Fax: +420 571 665 554

E-mail: sales@retigo.com

www.retigo.fr

FR-01/22