

VISION

ORANGE

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Wartości pozostają
innowacja trwa
dalej.



Nowy Orange Vision



Vision Perfect Cooking

str. 6

Vision Design

str. 8

Vision Controls

str. 10

Smart Investment

str. 12

VISION PERFECT COOKING

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



Wyjątkowe efekty gotowania na parze

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

Idealny kolor i chrupkość dań

Możliwość ustawienia procentowej wartości wilgotności zapewnia idealne warunki do przygotowywania potraw. Retigo Vision wyposażony w klapę*, umożliwia szybkie i skuteczne osuszenie komory gotowania. Efektem jest idealna chrupkość i złocisty kolor potraw.

Mniej stresu w kuchni

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

Wszystkie procesy technologiczne w jednym urządzeniu

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



* Wyposażenie opcjonalne

VISION DESIGN

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

Komfortowe gotowanie bez ryzyka urazów

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

Minimalne ryzyko oparzeń

Unikalne rozwiązanie z potrójną szybą* zmniejsza temperaturę powierzchni drzwi, a także minimalizuje straty ciepła, co wpływa na niskie zużycie energii. Hamulec wentylatora** zapobiega nagłym wylotom ciepłej pary przy otwieraniu pieca konwekcyjno-parowego, a w połączeniu z dwuetapowym systemem otwierania drzwi** gwarantuje maksymalne bezpieczeństwo.

Łatwe otwieranie drzwi

Ergonomiczny kształt klamki zapewnia wygodne otwieranie i zamykanie drzwi pieca oraz łatwe utrzymanie czystości. Dzięki użyciu jonów srebra osiągnięto znaczące zmniejszenie ilości bakterii na powierzchni klamki, a w wyniku tego zminimalizowano ewentualne zagrożenia sanitarne.

Gwarancja przestrzegania norm sanitarnych

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



* Nie dotyczy wielkości 623 | ** Wyposażenie opcjonalne

VISION CONTROLS

Szybko i łatwo zmienisz ustawienia, nawet jeżeli masz tłuszcz na palcach lub pracujesz w rękawiczkach.



Pełna koncentracja na gotowaniu

Łatwa obsługa bez instrukcji, doskonała orientacja przez cały czas dzięki dużemu i przejrzystemu panelowi sterowania.

Szybka reakcja przycisków dotykowych

Natychmiastowy czas reakcji przycisków sterowania umożliwia szybkie ustawienie parametrów gotowania.

Wszystko co potrzebne – na głównym ekranie

Łatwe i szybkie gotowanie bez zbędnych przycisków na panelu sterowania.



SMART INVESTMENT

Najniższe zużycie energii, wody i niskie koszty automatycznego mycia w jednym urządzeniu. Pozwala to na codzienną oszczędność i gwarantuje szybki zwrot inwestycji.



Oszczędność energii

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

Oszczędne mycie

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

Bezkonkurencyjna stopa zwrotu inwestycji

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

Więcej miejsca w kuchni

Retigo Vision pozwala zastąpić kilka tradycyjnych urządzeń gastronomicznych na znacznie mniejszej powierzchni. W dodatku umożliwia większą wydajność i skuteczność obróbki potraw..

* Nie dotyczy rozmiaru 623



SMART INVESTMENT

Porównanie nowej i poprzedniej generacji pieców konwekcyjno-parowych Retigo Vision

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

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

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

Przykład oszczędności z automatycznym myciem Retigo

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

i energii zmniejszają codzienne koszty. Porównanie pieca w rozmiarze 1011 z automatycznym myciem do pieca w rozmiarze 1011 innego czołowego producenta. Porównano w trybie średniego mycia, wg ilości środków myjących, wymaganych przez piec konwekcyjno-parowy, 6 cykli mycia w tygodniu i 52 cykle mycia w roku. Do porównania użyto ogólnodostępnych cen środków myjących w maju 2017.

	Oszczędności po 1 roku	Oszczędności po 10 latach	Zysk
Koszty środków myjących	686 zł	6 860 zł	Zwrot 17,5 % ceny pieca konwekcyjno-parowego
Czas	338 h	3 380 h	Zaoszczędzony czas można wykorzystać w inny sposób
Zużycie wody	7 519 l	75 192 l	Znaczące oszczędności wody
Zużycie prądu	580 kWh	5 803 kWh	Duże oszczędności energii elektrycznej

Przykład oszczędności z Retigo Vision w porównaniu z tradycyjnymi urządzeniami kuchennymi

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

Mięso wieprzowe	Przygotowanie w piekarniku	Retigo Vision
Efektywność	64 %	80 %
Liczba porcji (100 g / porcja)	100	100
Ilość mięsa	10 kg	10 kg
Efektywność po obróbce termicznej	6,4 kg	8 kg
Liczba dni	200	200
Ubytek wagi mięsa	720 kg	400 kg
Łączna strata	10 080 zł	5 600 zł
Łączne oszczędności w ciągu 200 dni		4 480 zł

Zakładano średnią cenę 14 zł za 1 kg mięsa. Porównanie z piecem konwekcyjnym typu O611i.

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

Zakładano średnią cenę 4 zł za 1 kg warzyw. Porównanie z piecem konwekcyjnym typu O611i.

Zużycie wody i energii podczas gotowania	Kocioł 80 l	Retigo Vision
Zużycie wody na 1 godz.	40 l	12 l
Maks. pojemność urządzenia	60 kg	54 kg
Zużycie energii na 1 godz.	12 kW	4,5 kW
Czas gotowania	1,5 h	1 h
Łączne zużycie podczas 1 gotowania	18 kWh	4,5 kWh
Łączny koszt 1 gotowania	11 zł	3 zł
Łączne oszczędności w ciągu 200 dni		1 600 zł
Oszczędność wody przez 200 dni		5 600 l

Zakładano średnią cenę energii elektrycznej 0,6 zł za 1 kW. Porównanie z piecem konwekcyjnym typu O611i.



„Możliwość programowania zapewnia prostą obsługę i gwarancję zawsze najlepszej jakości potraw. Tym jest dla nas Retigo Vision.”

PETRA HAAG

Szefowa kuchni Essig Frischemenu, Altensteig, Niemcy

Essig Frischemenu to pierwotnie mała rodzinna firma, która dziś dostarcza swoim klientom 10 000 porcji dań dziennie, zachowując przy tym najwyższą jakość.

RETIGO VISION SERCE NOWOCZESNEJ KUCHNI

Piec konwekcyjno-parowy Retigo Vision wykonuje większością procesów technologicznych, może zastąpić od razu kilka tradycyjnych urządzeń kuchennych i jednocześnie zajmuje bardzo mało powierzchni. W piecu konwekcyjno-parowym można przygotować prawie wszystkie dania od śniadania, przez menu obiadowe aż do kolacji, a także wyroby cukiernicze.



Piec „skrojony” na miarę

System opcjonalnych funkcji i akcesoriów pozwala dobrać najlepsze wyposażenie modelu Orange Vision do danej kuchni. Dzięki temu użytkownik płaci tylko za funkcje, z których naprawdę korzysta.



Sous-vide

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



Wędzenie

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



Pieczenie nocne

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



Do 99 programów z 9 krokami*

Kilkadziesiąt programów fabrycznych pozwoli osiągnąć wspaniałe efekty nawet mniej doświadczonym kucharzom.



Konfitowanie

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

* Wyposażenie opcjonalne



„Niezawodność pieca konwekcyjno-parowego Retigo Vision oraz usługi dodatkowe oferowane przez Retigo skłoniły mnie do zakupu pieca. I nie zawiodłem się.”

DAVID KALINA

Szef kuchni restauracji Mincovna, Praga, Czechy

Restauracja Mincovna to pierwsza restauracja na praskim rynku Starego Miasta, Serwuje tradycyjną czeską kuchnię w nowoczesnym wydaniu. Obsługuje się tu 400 klientów dziennie.

RETIGO GREEN CONCEPT

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



Minimalizacja strat ciepła

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



System oszczędzania wody

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



Zaawansowany system wytwarzania pary

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



Żywotność pieca konwekcyjno-parowego nie kończy się po jego wyrzuceniu

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

* Nie dotyczy rozmiaru 623

WYJĄTKOWE SZCZEGÓŁY TECHNICZNE



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



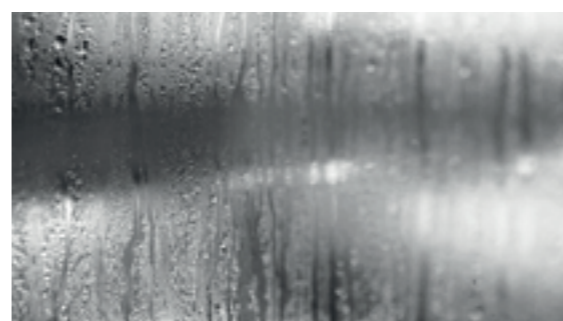
Wysokiej jakości austenityczna (niemagnetyczna) stal nierdzewna (AISI 304 i 316) oraz minimalna obecność elementów z tworzywa wyraźnie wydłużają żywotność Retigo Vision.



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



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



System sterowania wilgotnością zapewni wymaganą ilość pary w komorze gotowania dla uzyskania idealnych potraw.



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

* Wyposażenie opcjonalne

WYJĄTKOWE FUNKCJE



Vision Perfect Cooking

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

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



Vision Design

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

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



My Vision Controls

Najprostsze sterowanie na rynku pomoże Ci zaoszczędzić czas oraz szybko i łatwo wprowadzić potrzebne ustawienia. Czas reakcji ekranu jest idealny, nawet jeśli Twoje dłonie są tłuste lub kiedynosisz rękawice.

- Pełna koncentracja na gotowaniu
- Natychmiastowa reakcja na dotyk
- Wszystko co potrzebne, jest na panelu sterowania



Smart Investment

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

- Oszczędność energii
- Ekonomiczne mycie automatyczne
- Bezkonkurencyjny zwrot inwestycji

STANDARDOWE FUNKCJE I OPCJE URZĄDZENIA

GOTOWANIE

Gorące powietrze 30 – 300 °C

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

Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C

Bio-gotowanie 30 – 98 °C

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

WYPOSAŻENIE

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

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

Dwukierunkowy wentylator – idealnie równomierny efekt pieczenia

99 programów, każdy po 9 kroków

Standardowy prysznic ręczny

Sonda

Solidna klamka – wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antybakteryjne wykonanie

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

Higieniczna wytrawiana komora gotowania – zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia

DANE

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 – informacja o błędach

DODATKOWE WYPOSAŻENIE

Klapka

7 prędkości wentylatora*** + funkcja Fan Stop

Lewostronne otwierane drzwi**

Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi

Wbudowany, zwijany prysznic ręczny***

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



„Retigo Vision oznacza dla mnie niezawodność. Dzięki temu mogę się skoncentrować wyłącznie na gotowaniu.”

ARTHUR PÉTURSSON

Szef kuchni restauracji Hard Rock Cafe, Reykjavik, Islandia

Islandzka Hard Rock Cafe znajduje się na słynnej ulicy Lækjargata w samym sercu Reykjavíku. O jej ogromnej popularności świadczy fakt, że wydaje się tu 2000 porcji jedzenia dziennie.

MODELE I INFORMACJE TECHNICZNE

Odpowiednie rozwiązanie do każdej kuchni.



O 623



O 611



O 1011



O 2011



O 1221



O 2021

Model	O 623i	O 611i	O 611b	O 611ig	O 1011i	O 1011b	O 1011ig
Zasilanie	elektryczne	elektryczne	elektryczne	gazowe**	elektryczne	elektryczne	gazowe**
Wytwarzanie pary	iniekcja	iniekcja	bojler	iniekcja	iniekcja	bojler	iniekcja
Pojemność	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
Pojemność (opcjonalnie)	–	7 x 400/600	7 x 400/600	7 x 400/600	11 x 400/600	11 x 400/600	11 x 400/600
Orientacyjna ilość porcji	30–50	51–150	51–150	51–150	151–250	151–250	151–250
Wymiary (szer. x wys. x gł.) [mm]	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
Waga	62 kg	116 kg	122 kg	127 kg	138 kg	144 kg	149 kg
Moc grzewcza	4,8 (3,2*) kW	10,3 kW	10,3 kW	13 kW	18 kW	18 kW	22,5 kW
Moc całkowita	5 (3,4*) kW	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW
Moc bojlera	–	–	9 kW	–	–	18 kW	–
Zabezpieczenie	16 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	10 A
Zasilanie	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N-(2-)/220-240V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N-(2-)/220-240V/50-60Hz
Przyłącze wody/odpływu [mm]	G 3/4" / 40 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Przyłącze gazu	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"
Poziom hałasu	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA
Temperatura	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C

O 2011i	O 2011b	O 2011ig	O 1221i	O 1221b	O 2021i	O 2021b
elektryczne	elektryczne	gazowe**	elektryczne	elektryczne	elektryczne	elektryczne
iniekcja	bojler	iniekcja	iniekcja	bojler	iniekcja	bojler
20 x GN1/1	20 x GN1/1	20 x GN1/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1
–	–	–	24 x GN1/1	24 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x 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 kg	245 kg	257 kg	210 kg	220 kg	330 kg	336 kg
36 kW	36 kW	45 kW	36 kW	36 kW	58 kW	58 kW
37,1 kW	37,1 kW	1,28 kW	37,1 kW	37,1 kW	59,4 kW	59,4 kW
–	33 kW	–	–	33 kW	–	48 kW
63 A	63 A	10 A	63 A	63 A	100 A	100 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	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/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"	–	–	–	–
do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA
30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C

MOŻLIWE WARIANTY ŁĄCZENIA PIECÓW I AKCESORIA



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY RETIGO VISION + PODSTAWA

Do ustawienia pieców konwekcyjno-parowych 623, 611 i 1011 w kuchni można stosować różne podstawy – klasyczne z 16 i 20 prowadnicami (ST 623, ST 1116, ST 1120).

Zestawy:

- 623 + ST623
- 611 + ST 1116 lub ST 1120
- 1011 + ST 1116 lub ST 1120



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY RETIGO VISION NA KONSOLI

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

Zestawy:

- 623 + konsola ścienna KN 623



PIĘTROWANIE ELEKTRYCZNYCH PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH RETIGO VISION

Połączenie pieców konwekcyjno-parowych pozwala zwiększyć wydajność kuchni prz wykorzystaniu tej samej ilości miejsca. Można łączyć różne rozmiary pieców. W skład każdego zestawu wchodzi podstawa pod zestaw, wzmocnienie dolnego urządzenia, komplet do podłączenia komina dolnego urządzenia i nierdzewny kołnierz zakrywający przestrzeń między urządzeniami.

Możliwości połączenia (dolne urządzenie/górne urządzenie):

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



PIĘTROWANIE GAZOWYCH PIECÓW KONWEKCYJNO- PAROWYCH RETIGO VISION

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

Możliwości połączenia (dolne urządzenie/górne urządzenie):

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



PIECE KONWEKCYJNO- PAROWE RETIGO VISION + HOLDOMAT

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

Holdomat Standard:

- 611 + Holdomat Standard
- 1011 + Holdomat Standard

Holdomat 411:

- 611 + Holdomat 411
- 1011 + Holdomat 411



PIECE KONWEKCYJNO- PAROWE RETIGO VISION + SCHŁADZARKO- ZAMRAZARKA SZOKOWA

Jeżeli często korzystasz z szokowego chłodzenia lub zamrażania i chcesz mieć schładzarko-zamrażarkę szokową stale pod ręką, możesz ustawić piec konwekcyjno-parowy na specjalnej podstawie, w którą można wsunąć schładzarko-zamrażarkę o rozmiarze 411 lub 511.

AKCESORIA



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE RETIGO VISION + OKAP KONDENSACYJNY VISION VENT

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

Zestawy (dolne urządzenie/górne urządzenie):

- 623 + OR VENT 623/2
- 611 + OR VENT 611
- 1011 + OR VENT 611
- 2011 + OR VENT 2011



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE RETIGO VISION + SYSTEMY BANKIETOWE

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

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



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE RETIGO VISION – WERSJA KOLEJOWA LUB OKRĘTOWA

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

- specjalna blokada zwalniająca otwieranie drzwi
- zmodyfikowana podstawa na pojemniki w piecu, na podstawach oraz na wózkach, wyposażone w zabezpieczenie przed samowolnym wysunięciem pojemnika gastronomicznego przy nachyleniu podłogi
- mocowanie nóg podstawy lub pieca konwekcyjno-parowego do podłogi i trwałe mocowanie pieca do podstawy



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

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

Panel sterowania pozostaje z lewej strony pieca.



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE RETIGO VISION – POJEMNIKI GASTRONOMICZNE

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

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



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE RETIGO VISION – DODATKOWE AKCESORIA

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

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

Już **25** lat

IDEALNE GOTOWANIE

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



PRECYZYJNE URZĄDZENIA W NAJLEPSZEJ CENIE

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



DO KAŻDEJ KUCHNI

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



ROZSĄDNY WYBÓR

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



NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI SERWIS I OBSŁUGA KLIENTA

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

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

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

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

PL-01/18