

STANDARDOWE FUNKCJE I OPCJE URZĄDZENIA

BLUE Vision

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
Pieczenie nocne - oszczędność czasu, energii i pieniędzy
Timer półtek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce
Regeneracja, system bankietowy - regeneracja i utrzymanie potraw do momentu serwowania
Delta T pieczenia/gotowanie - idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs
Pieczenie niskotemperaturowe - minimalna utrata wagi, lepsza soczystość i smak
Cook & Hold - po zakończeniu obróbki termicznej, piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania
Golden Touch - funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złotobrazowej i chrupkiej skórki
Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

WYPOSAŻENIE

AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności
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
Klapka automatyczna - opatentowany system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru
7 prędkości wentylatora*** - dokładna kontrola cyrkulacji powietrza
Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo
Taktowanie wentylatora*** - 3 kroki dla jeszcze większej równomierności
Solidna klamka - wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antybakteryjne wykonanie
Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody
6 punktowa sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy
Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości
Higieniczna wytrawiana komora gotowania - zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia

ELEMENTY STERUJĄCE

Vision Touch Controls - 8 calowy dotykowy panel sterujący, proste i intuicyjne sterowanie
MyVision - maksymalna personalizacja menu, wszystko czego potrzebujesz na głównym ekranie
Dotykowy panel sterujący - niezawodne i szybkie sterowanie w każdych warunkach, brak elementów mechanicznych
Funkcja Learn - piec zapamiętuje bieżący program i umożliwia jego zapisanie

DANE

Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych
Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową

SERWIS

System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych
BCS (Boiler Control System)* - automatyczny system sterowania i kontroli bojlera
SDS System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach

ORANGE Vision

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
7 prędkości wentylatora*** - dokładna kontrola cyrkulacji powietrza
Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo
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

BLUE
Druga sonda temperatury

ORANGE

Klapka

BLUE+ORANGE

Lewostronne otwierane drzwi**
Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi
Wbudowany, zwijany prysznic ręczny***
Akcesoria - stojaki, wózki, pojemniki, środki czyszczące itd.

KONCEPCJA RETIGO GREEN

Nowy piec konwekcyjno-parowy Retigo Vision to najkorzystniejszy wybór na rynku.

To połączenie wyjątkowych rozwiązań technicznych, które pozwolą zaoszczędzić pieniądze, jednocześnie pomagając dbać o środowisko.



Wysoka wydajność, minimalne straty

Specjalna izolacja o grubości 50 mm wokół komory pieca, w połączeniu z drzwiami z potrójną szybą, to gwarancja szybkiego wzrostu temperatury i minimalnego zużycia energii podczas gotowania.



System gotowania na parze Advanced Steam Generation System

Zintegrowany wymiennik ciepła wykorzystuje temperaturę odprowadzanej pary i znacznie ogranicza zapotrzebowanie na energię elektryczną.



System oszczędności wody Water Saving System

Unikalny system odpływu zaprojektowany tak, aby zmniejszyć zużycie wody potrzebnej do schłodzenia pary.



Active Cleaning

Mycie automatyczne o wysokiej skuteczności. Najoszczędniejsze na rynku.

Do o 12% niższe zużycie energii przy rozgrzewaniu komory

(zgodnie z normą DIN 18873 7.2)

Do o 30% niższe zużycie energii w trakcie ciągłej pracy

(zgodnie z normą DIN 18873-2 6.3)

VISION

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...



RM GASTRO

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15a
43-450 Ustroń, Polska

+48 33 854 70 52
www.rmgastro.pl
info@rmgastro.pl

serwis techniczny: +48/697 689 513
doradca kulinarny: +48/781 906 010

PL-06/19-R00

* Dotyczy tylko pieców konwekcyjno-parowych z bojlerami

** Dotyczy tylko modeli 623, 611, 1011

*** Nie dotyczy modelu 623

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 kiedy nosisz rękawice. Główne menu możesz dostosować do swoich indywidualnych potrzeb.

- Pełna koncentracja na gotowaniu
- Natychmiastowa reakcja na dotyk
- Wszystko co potrzebne, jest na głównym ekranie

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

DANE TECHNICZNE



MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA

	Górny piec		
	623	611	611ig
623	x		
611		x	x
1011		x	x
611ig		x	x

RODZAJE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Rodzaje zasilania el.	623	611	1011	2011	1221	2021
1N~(2-)/220-240V/50-60Hz	x	x				
3~/200-208V/50-60Hz	x	x	x	x	x	x
3~/220-240V/50-60Hz	x	x	x	x	x	x
3~/400V/50-60Hz	x	x	x	x	x	x
3~/440-480V/50-60Hz	x	x	x	x	x	x
3~/400V/50-60Hz***	x	x	x	x		
3~/440-480V/50-60Hz***	x	x	x	x		

Model	B 623i-O 623i	B 611i-O 611i	B 611b-O 611b	B 611ig-O 611ig	B 1011i-O 1011i	B 1011b-O 1011b	B1011ig-O1011ig	B 2011i-O 2011i	B 2011b-O 2011b	B 2011ig-O 2011ig	B 1221i-O 1221i	B 1221b-O 1221b	B 1221ig-O 1221ig	B 2021i-O 2021i	B 2021b-O 2021b	B 2021ig-O 2021ig
Zasilanie	elektryczne	elektryczne	elektryczne	gazowe**	elektryczne	elektryczne	gazowe**	elektryczne	elektryczne	gazowe**	elektryczne	elektryczne	gazowe**	elektryczne	elektryczne	gazowe**
Wytwarzanie pary	iniekcja	iniekcja	bojler	iniekcja	iniekcja	bojler	iniekcja	iniekcja	bojler	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 tac GN1/1	11 x GN1/1	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
Pojemność (opcjonalnie)	-	5 x 600/400	5 x 600/400	5 x 600/400	8 x 600/400	8 x 600/400	8 x 600/400	-	-	-	24 x GN1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1
Orientacyjna ilość porcji	30 - 50	51 - 150	51 - 150	51 - 150	151 - 250	151 - 250	151 - 250	400 - 600	400 - 600	400 - 600	400 - 600	400 - 600	400 - 600	600 - 900	600 - 900	600 - 900
Rozstaw prowadnic	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	683 x 601 x 586 mm	933 x 785 x 821 mm	933 x 785 x 821 mm	933 x 785 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1156 x 1824 x 963 mm	1156 x 1824 x 963 mm	1156 x 1824 x 963 mm
Waga	62 kg	116 kg	122 kg	130 kg	138 kg	144 kg	140 kg	235 kg	245 kg	257 kg	210 kg	220 kg	229 kg	330 kg	336 kg	378 kg
Moc grzewcza	4,8 kW (3,2 kW*)	10,3 kW	10,3 kW	13 kW	18 kW	18 kW	22,5 kW	36 kW	36 kW	45 kW	36 kW	36 kW	45 kW	58 kW	58 kW	78 kW
Moc catkowiła	5 (3,4 kW*)	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW	37,1 kW	37,1 kW	1,28 kW	37,1 kW	37,1 kW	1,28 kW	59,4 kW	59,4 kW	1,66 kW
Moc bojlera	-	-	9 kW	-	-	18 kW	-	-	33 kW	-	-	33 kW	-	-	48 kW	-
Zabezpieczenie	16 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	10 A	63 A	63 A	10 A	63 A	63 A	10 A	100 A	100 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	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
Przyłącze wody/odpływu	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	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
Przyłącze gazu	-	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"
Temperatura	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	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C

Certyfikaty:



B Blue Vision
O Orange Vision
i iniekcja
b bojler
g gaz

* Dotyczy napięcia 1N~(2-)/220-240V/50-60Hz
** Konfiguracja standardowa - gaz ziemny (G20, G25) z oddzieleniem spalin A3 (bez kominia)
*** Wersja morska