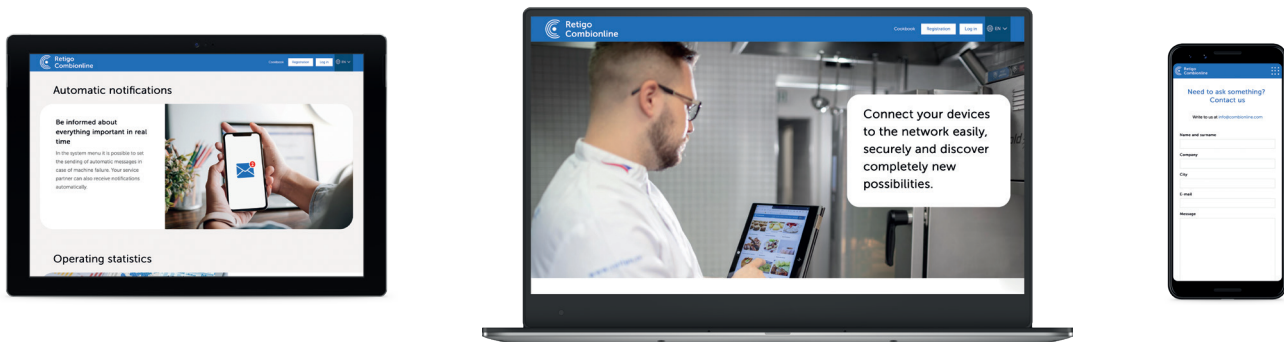


Conéctese a Retigo Combionline® desde cualquier aparato



Panel

Nuevas recetas

Carne picada
Pastel de carne

Postres
Tarta de cerezas

Masa
Pan indio

Platos vegetarianos
Lasaña vegetal

Carne
Pierna de cordero asada a fuego lento a las finas hierbas

Postres
Tarta de piña al revés con sabor a ron

Consumo total

Consumo de agua	1.75 l
Consumo de electricidad	789.46 kWh

Consumo de cocción

Consumo de agua	0.0 l
Consumo de electricidad	655.64 kWh

Consumo de limpieza

Consumo de agua	1.75 l
Consumo de electricidad	133.82 kWh

Uso

■ Cocción
 ■ Limpieza
 ■ No utilizado

Cocción

■ Aire caliente
 ■ Combi
 ■ Cocción y espera
 ■ Pausa
 ■ Inyección
 ■ Regeneración
 ■ Toque de oro

Limpieza

■ Aclarado con agua
 ■ Descalcificar cámara de cocción
 ■ Limpieza exprés
 ■ Limpieza básica
 ■ Limpieza extrafuerte

El sistema Retigo Combionline® está disponible para los hornos Blue Vision, Orange Vision Plus y DeliMaster.

Todas las unidades de la generación actual de hornos combinados Vision (desde mayo de 2016) pueden conectarse al sistema Retigo Combionline®. El dispositivo puede conectarse con un cable LAN o un nanoenrutador especial a una red wifi local.



RETIGO s.r.o.
Láň 2310, PS 43 | 756 61 Rožnov pod Radhoštěm | República Checa

teléfono: +420 571 665 511 | fax: +420 571 665 554
correo electrónico: sales@retigo.com | www.retigo.es

Conecte sus dispositivos a la red de forma fácil y segura
y descubra todo un mundo de nuevas posibilidades.



Retigo Combionline® es una solución sencilla y segura para conectar a la red su aparato Retigo. Le ofrece una forma totalmente novedosa de acceder a los aparatos, controlarlos remotamente, gestionar las recetas, descargar datos de uso o actualizar el software. Todo ello en cualquier momento y desde cualquier sitio con su teléfono móvil, tablet o portátil.



Características de un aparato conectado



Gestión de recetas

Nuevas ideas siempre a mano

Déjese inspirar por chefs de todo el mundo y consiga ideas en nuestro libro de recetas público para ampliar su carta. Enseñe sus recetas de éxito y compártalas en la comunidad de chefs de Retigo. Un sofisticado sistema de búsqueda le permite encontrar rápidamente la receta que está buscando. Puede subir fácilmente las recetas seleccionadas a cualquier dispositivo conectado. Cada receta cuenta con una descripción detallada y una lista de ingredientes, e incluye la configuración de los parámetros de cocina del horno combinado.



Gestión remota de los aparatos

Controle su aparato en tiempo real desde cualquier sitio y en cualquier momento

Conecte la cantidad de dispositivos que desee de distintas ubicaciones. Cree su propia estructura empresarial. Puede conectarse de forma real a cualquier aparato en cualquier momento y desde cualquier sitio. Puede comprobar el estado actual con su dispositivo móvil; por ejemplo, cuánto tiempo falta para que termine el proceso actual de cocción.



Seguridad absoluta

Programas y datos de uso siempre seguros

La copia de seguridad automática de los datos en un servidor seguro garantiza que los datos importantes como los programas, los datos HACCP o los registros operativos y las estadísticas se guardan de forma segura y en todo momento. El sistema también simplifica considerablemente el registro y elimina los riesgos de errores del personal.



Notificaciones automáticas

Conozca cualquier información importante en tiempo real

En el menú del sistema puede configurarse el envío de mensajes automáticos en caso de fallo de la máquina. Su servicio técnico también puede recibir las notificaciones automáticamente.



Estadísticas de uso

Compruebe si está aprovechando su aparato al máximo

Gracias a las estadísticas de uso y a su fácil visualización, dispondrá de un resumen exacto del consumo de agua, la energía y el uso general de su equipo. Con el filtro puede configurar cualquier período y ver los valores reales de horas de uso, cantidad de ciclos de lavado o consumo de agua y energía en forma de gráficos fáciles de entender.



Gestión de perfiles, actualización automática del software

Gestione sus perfiles de la pantalla de inicio y asegúrese de tener la versión más reciente del software

El perfil de la pantalla de inicio de su horno combinado Blue Vision puede modificarse cómodamente desde el ordenador. Después solo tiene que subir el nuevo perfil a los hornos combinados que quiera de su cuenta de usuario. El software del horno combinado Blue Vision puede actualizarse automáticamente cuando se publica una nueva versión.