


Подключайтесь к Retigo Combionline® с любого устройства




Легко и безопасно подключайте свои устройства к сети и открывайте для себя совершенно новые возможности.

Панель приборов


Новые рецепты




Мясной фарш
Пирог пастуха




Десерты
Вишневый клафутти




Выпечка
Хлеб Наан



Vegetarian dishes
Овощная лазанья



Мясо
Баранья нога, запеченная на медленном огне, с натиркой из трав



Десерты
Ананасовый перевернутый торт с ромом

Общее потребление

Потребление воды 1.75 л
Потребление электроэнергии 789.46 кВтч


Расход на приготовление пищи

Потребление воды 0.0 л
Потребление электроэнергии 655.64 кВтч

Потребление при очистке


Потребление воды 1.75 л
Потребление электроэнергии 133.82 кВтч

Применение




— Приготовление еды — Мытье
— Не используется

Приготовление



— Горячий воздух — Инжектор
— Варка на пару — Cook & Hold
— Пауза — Регенерация
— Комбинированный режим — Golden Touch

Мытье



— Ополаскивание водой
— Декальцинация варочной камеры
— Быстрая мойка
— Базовая мойка
— Очень интенсивная мойка

Система Retigo Combionline® работает с пароконвектоматами Blue Vision, Orange Vision Plus и DeliMaster.

Все пароконвектоматы Vision текущего поколения (изготовленные не ранее мая 2016 года) можно подключать к системе Retigo Combionline®. Устройство можно подключить как кабелем к локальной сети, так и через специальный компактный маршрутизатор к беспроводной сети.



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

Телефон: +420 571 665 511 | fax: +420 571 665 554
e-mail: sales@retigo.com | www.retigo.ru

RU-01/22



combionline.com

Retigo Combionline® Система Combionline – это простое и безопасное решение для сетевого подключения вашего оборудования Retigo. Эта система предлагает совершенно новый способ доступа к оборудованию, удаленный контроль за ним, управление рецептами, загрузку рабочих данных и обновление программного обеспечения. Все это – в любое время и в любом месте с мобильного телефона, планшета или ноутбука.

Возможности оборудования, подключенного к сети



Управление рецептами

Новые идеи всегда под рукой

Вдохновляйтесь кулинарами всего мира и черпайте идеи для расширения своего меню в общедоступной поваренной книге. Поделитесь своими удачными рецептами с сообществом шеф-поваров Retigo. Продуманная система поиска позволит быстро найти нужный рецепт. Избранные рецепты можно легко загрузить на любое подключенное оборудование. Каждый рецепт сопровождается подробным описанием со списком продуктов, включая настройки параметров приготовления в пароконвектомате.



Дистанционное управление устройством

Следите за своим оборудованием в режиме реального времени из любого места и в любое время

Подключите любое количество устройств в разных заведениях. Создайте свою собственную структуру заведений. В любое время, из любого места с помощью мобильного устройства можно подключиться к любому оборудованию и проверить его текущее состояние или узнать, сколько времени осталось до завершения текущего процесса приготовления пищи.



Абсолютная защищенность

Ваши программы и рабочие данные всегда в безопасности

Автоматическое резервное копирование информации на защищенном сервере гарантирует, что важные сведения – например, программы, данные HACCP, рабочие записи и статистика – хранятся надежно и доступны в любой момент. Кроме того, система значительно упрощает регистрацию и исключает риск ошибок персонала.



Автоматические уведомления

Будьте в курсе всех важных событий в режиме реального времени

В системном меню можно настроить отправку автоматических сообщений при сбоях оборудования. Эти сообщения также могут автоматически отправляться вашему партнеру по обслуживанию оборудования.



Статистика эксплуатации

Получите представление о том, используется ли ваше оборудование в полной мере

Благодаря рабочей статистике и ее четкому отображению в вашем распоряжении будет безукоризненный обзор потребления воды, энергии и использования вашего оборудования в целом. С помощью фильтра можно выбрать любой период, и реальные показатели часов работы, количества циклов мойки, потребления воды и энергии будут представлены в виде наглядных графиков.



Управление профилями, автоматическое обновление программного обеспечения

Управляйте своими профилями домашнего экрана, будьте уверены, что загружена новейшая версия программного обеспечения

Вы можете удобно редактировать свои профили домашнего экрана печи Blue Vision combi на компьютере и затем просто загрузить новый профиль на любое количество печей combi, подключенных к вашей учетной записи. Программное обеспечение для печи Blue Vision combi может автоматически загружаться после выхода новой версии.