

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
Pieczenie nocne – Oszczędność czasu, energii i pieniędzy.
ASGS (Advanced Steam Generation System) – Szybkie generowanie nasyconej pary.
Poprzeczne półki – Bezpieczniejsze i wygodniejsze ułożenie pojemników GN. Lepszy podgląd obrabianych potraw.
Regeneracja, system bankietowy – Obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do serwowania.
Pieczenie niskotemperaturowe – Minimalna utrata wagi, większa soczystość i lepszy smak.
Automatyczny przedgrzew/chłodzenie minimalizuje spadek temperatury na początku obróbki. Rozpocznij pieczenie z wymaganą temperaturą.
Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie – Specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii.

VISION CONTROLS

7-calowy kolorowy dotykowy panel sterujący – proste i intuicyjne sterowanie.
99 programów po 9 kroków
Automatyczny start – Możliwość ustawienia opóźnionego uruchomienia.

POZOSTAŁE WYPOSAŻENIE

Active Cleaning – Oszczędne automatyczne mycie. Kucharz nie musi już więcej poświęcać czasu na mycie.
Potrójna szyba w drzwiach – Minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi.
Dwukierunkowe obroty wentylatora – Idealnie równomierny efekt pieczenia.
7 prędkości wentylatora – dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza.
Automatic Fan stop – natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy Solidna klamka – wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antibakteryjne wykonanie.
Stal nierdzewna AISI 304/316 – najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości.
Chemicznie wytrawiana komora gotowania – zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia.
Rynienka ociekowa pod drzwiami – Brak wody na podłodze.
Dwa doprowadzenia wody – Oszczędność urządzeń uzdatnienia wody.
WSS (Water Saving System) – Specjalny system odpływu i wbudowany rekuperator pozwala zmniejszyć zużycie wody.
Wijmowane półki na GN z odstępem 65 mm między półkami.

ŁĄCZA

Port USB – Łatwe odczytywanie i wczytywanie danych.
Interfejs Ethernet/LAN – zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową.
VisionCombi software – Zarządzanie programami z komputera PC, podgląd danych HACCP.

ZAPIS DANYCH

Zapis HACCP – Łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych.
Kompletny zapis danych pracy.

SERWIS

BCS* (Boiler Control System) – Automatyczny system sterowania i kontroli bojlera.
SDS (Service Diagnostic System) – Automatyczna informacja o błądach.

OPCJE

Lewostronnie otwierane drzwi
Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi
1-punktowa sonda temperatury
Klapka do odprowadzania pary
Standardowy prysznic ręczny
Zwijany prysznic ręczny
Podłączenie do systemu optymalizacji zużycia energii
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.

Do o 12% niższe zużycie energii przy rozgrzewaniu komory

(zgodnie z normą DIN 18873 7.2)



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 30% niższe zużycie energii w trakcie ciągłej pracy

(zgodnie z normą DIN 18873-2 6.3)

VISION+

ORANGE VISION PLUS



retigo®

COMBI OVEN SPECIALIST

RETIGO s.r.o.

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



PL-08/22-R01

WYJĄTKOWE FUNKCJE



VISION PERFECT COOKING

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



MY VISION CONTROLS

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



VISION DESIGN

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



SMART INVESTMENT

- Oszczędność energii
- Ekonomiczne mycie automatyczne
- Bezkonkurencyjny zwrot inwestycji

TECHNISCHE PARAMETER



TURMSETS

Unteres Gerät	Oberes Gerät			
	623	611	621	611ig
623	✓			
611		✓		✓
621			✓	
1011		✓		✓
1021			✓	
611ig		✓		✓
1011ig		✓		✓

Model	O 623i+	O 611i+	O 611b+	O 611ig+	O 1011i+	O 1011b+	O 1011ig+	O 2011i+	O 2011b+	O 2011ig+	O 621i+	O 1021i+	O 1221i+	O 1221b+	O 1221ig+	O 2021i+	O 2021b+	O 2021ig+
Zasilanie	elektryczne	elektryczne	elektryczne	gazowe**	elektryczne	elektryczne	gazowe**	elektryczne	elektryczne	gazowe**	elektryczne	elektryczne	elektryczne	elektryczne	gazowe**	elektryczne	elektryczne	gazowe**
Wytwarzanie pary	iniekcja	iniekcja	bojler	iniekcja	iniekcja	bojler	iniekcja	iniekcja	bojler	iniekcja	iniekcja	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	20 x GN1/1	20 x GN1/1	20 x GN1/1	6 x GN2/1	10 x GN2/1	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	–	–	–	12 x GN 1/1	20 x GN 1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1
Orientacyjna ilość porcji	30–50	51–150	51–150	51–150	151–250	151–250	151–250	400–600	400–600	400–600	100–300	300–500	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	73 mm	73 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	683 x 602 x 586 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 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	1121 x 826 x 1018 mm	1121 x 1086 x 1018 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1156 x 1815 x 963 mm	1156 x 1815 x 963 mm	1156 x 1815 x 963 mm
Waga	62 kg	116 kg	122 kg	127 kg	138 kg	144 kg	149 kg	235 kg	245 kg	257 kg	160 kg	193 kg	210 kg	220 kg	229 kg	330 kg	336 kg	378 kg
Moc grzewcza	4,8 (3,2*) kW	10,3 kW	10,3 kW	13 kW	18 kW	18 kW	22,5 kW	36 kW	36 kW	45 kW	18 kW	29 kW	36 kW	36 kW	45 kW	58 kW	58 kW	78 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	37 kW	37 kW	1,28 kW	18,6 kW	29,6 kW	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW	58,9 kW	58,9 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	32 A	50 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	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/ odpytywu	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	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 1"
Szum	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA	maks. 70 dBA
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	30–300 °C	30–300 °C

Certyfikaty:



O+ Orange Vision Plus

i iniekcja
b bojler
g gazowe

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