

ГАСТРОЕМОСТИ КАТАЛОГ

retigo®

COMBI OVEN SPECIALIST

ГАСТРОЕМОКСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Гастроемкости из нержавеющей стали представляют собой наиболее часто используемые принадлежности конвектоматов Retigo Vision. Высокое качество нержавеющей стали гарантирует сопротивление перепадам температуры и коррозии. Предлагается выбор из различных типов и размеров, благодаря чему вы сможете использовать их для широкого спектра технологий приготовления пищи.

Обзор размеров

GN 2/1
650×530 mm

GN 2/3
354×325 mm

GN 1/1
530×325 mm



Нержавеющая сталь

Нержавеющий сплошной противень, изготовленный из нержавеющей стали 1 мм.



Фото	ОА01-0001 GN 1/1 (глубина 20 mm) ОА01-0083 GN 2/3 (глубина 20 mm)
Применение	Приготовление на пару, поширование, варка с жидкостью.
Рекомендуемые температуры*	30–130 °C
Рекомендуемая технология*	режим Пар
Применение	Приготовление овощей, поширование рыбы, рулеты на пару.

Подходит для
Приготовление овощей, поширование рыбы, рулеты на пару.

Нержавеющая сталь

Нержавеющий сплошной противень, изготовленный из нержавеющей стали 1 мм.

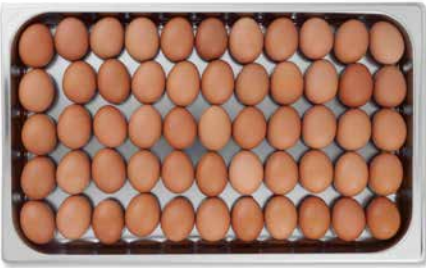


Фото	ОА01-0002 GN 1/1 (глубина 40 mm) ОА01-0067 GN 2/3 (глубина 40 mm) ОА01-0099 GN 2/1 (глубина 40 mm) **
Применение	Приготовление на пару, поширование, варка с жидкостью, низкотемпературная варка.
Рекомендуемые температуры*	30–130 °C
Рекомендуемая технология*	режим Пар
Применение	Приготовление овощей, поширование рыбы, рулеты на пару.

Нержавеющая сталь перфорированная

Нержавеющий перфорированный противень, изготовленный из нержавеющей стали 1 мм.



Фото	ОА01-0007 GN 1/1 (глубина 20 mm) ОА01-0012 GN 2/3 (глубина 20 mm) **
Применение	Приготовление на пару, поширование, су-вид, регенерация, удержание в тепле.
Рекомендуемые температуры*	30–130 °C
Рекомендуемая технология*	режим Пар
Применение	Приготовление овощей, поширование рыбы, кнедлики, спаржа, яйца.

Подходит для
Приготовление на пару, поширование, су-вид, регенерация, удержание в тепле.

Нержавеющая сталь перфорированная

Нержавеющий перфорированный противень, изготовленный из нержавеющей стали 1 мм.



Фото	ОА01-0008 GN 1/1 (глубина 40 mm) ОА01-0065 GN 2/3 (глубина 40 mm) **
Применение	Приготовление на пару, поширование, су-вид, регенерация, удержание в тепле.
Рекомендуемые температуры*	30–130 °C
Рекомендуемая технология*	режим Пар
Применение	Приготовление овощей, поширование рыбы, кнедлики, спаржа, яйца.

Нержавеющая сталь

Нержавеющий сплошной противень, изготовленный из нержавеющей стали 1 мм.



Фото	ОА01-0003 GN 1/1 (глубина 65 mm) ОА01-0066 GN 2/3 (глубина 65 mm) ОА01-0026 GN 2/1 (глубина 65 mm) **
Применение	Приготовление на пару, поширование, варка с жидкостью, низкотемпературная варка.
Рекомендуемые температуры*	30–130 °C
Рекомендуемая технология*	режим Пар
Применение	Рис, булгур, гречка, кускус, макароны, мясо тушеное.

Подходит для
Приготовление овощей, поширование рыбы, рулеты на пару.

Нержавеющая сталь

Нержавеющий сплошной противень, изготовленный из нержавеющей стали 1 мм.



Фото	ОА01-0004 GN 1/1 (глубина 100 mm) ОА01-0088 GN 2/3 (глубина 100 mm) ОА01-0055 GN 2/1 (глубина 100 mm)
Применение	Приготовление на пару, поширование, варка с жидкостью, низкотемпературная варка.
Рекомендуемые температуры*	30–130 °C
Рекомендуемая технология*	режим Пар
Применение	Рис, булгур, гречка, кускус, макароны, мясо тушеное.

Нержавеющая сталь перфорированная

Нержавеющий перфорированный противень, изготовленный из нержавеющей стали 1 мм.



Фото	ОА01-0009 GN 1/1 (глубина 65 mm) ОА01-0064 GN 2/3 (глубина 65 mm) ОА01-0056 GN 2/1 (глубина 65 mm) **
Применение	Приготовление на пару, поширование, су-вид, регенерация, удержание в тепле.
Рекомендуемые температуры*	30–130 °C
Рекомендуемая технология*	режим Пар
Применение	Приготовление овощей и мяса, картофель, копченое мясо, кнедлики, яйца.

Подходит для
Приготовление на пару, поширование, су-вид, регенерация, удержание в тепле.

Нержавеющая сталь перфорированная

Нержавеющий перфорированный противень, изготовленный из нержавеющей стали 1 мм.



Фото	ОА01-0010 GN 1/1 (глубина 100 mm) ОА01-0091 GN 2/3 (глубина 100 mm) ** ОА01-0057 GN 2/1 (глубина 100 mm)
Применение	Приготовление на пару, поширование, су-вид, регенерация, удержание в тепле.
Рекомендуемые температуры*	30–130 °C
Рекомендуемая технология*	режим Пар
Применение	Приготовление овощей и мяса, картофель, копченое мясо, кнедлики, яйца.

ЭМАЛИРОВАННЫЕ ГАСТРОЕМКОСТИ

Эмалированная поверхность гастроемкостей обеспечивает равномерное пропекание со всех сторон. Гастроемкости используются для тушения, запекания мяса, запекания картофеля, макаронных изделий или рисовых запеканок, а также для приготовления сладкой выпечки или булочек.

Обзор размеров

GN 2/1
650×530 mm

GN 2/3
354×325 mm

GN 1/1
530×325 mm

Эмалированные (прессованные)

Эмалированный противень штампованный, изготовлен из нержавеющей стали 1 мм с эмалью.

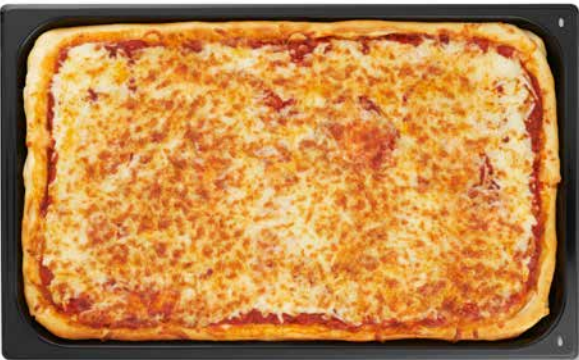


Фото	ОА01-0058 GN 1/1 (глубина 20 mm)
Применение	Тушение, выпекание, запекание, жарка.
Рекомендуемые температуры*	120–230 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Соленые и сладкие ватрушки, выпечка, пицца, запеченные овощи.

Советы от шеф-повара

Используется для невысоких продуктов, которые не выделяют жидкость. Благодаря хорошо проводящему материалу пропекание осуществляется равномерно со всех сторон, даже при повышенных температурах продукты не пригорают.

Эмалированные (прессованные)

Эмалированный противень штампованный, изготовлен из нержавеющей стали 1 мм с эмалью.



Фото	ОА01-0059 GN 1/1 (глубина 40 mm)
Применение	Тушение, выпекание, запекание.
Рекомендуемые температуры*	120–230 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Запекание различных видов мяса, запекание картофеля и макаронных изделий.

Советы от шеф-повара

Используется для продуктов, которые могут тушиться в жидкости. Благодаря хорошо проводящему материалу выпекание осуществляется равномерно со всех сторон.

Эмалированные (прессованные)

Эмалированный противень штампованный, изготовлен из нержавеющей стали 1 мм с эмалью.



Фото	ОА01-0060 GN 1/1 (глубина 65 mm)
Применение	Тушение, выпекание, запекание.
Рекомендуемые температуры*	120–230 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Запекание различных видов мяса, запекание картофеля и макаронных изделий.

Советы от шеф-повара

Используется для продуктов, которые тушатся в жидкости. Благодаря теплопроводящему материалу, пропекание происходит равномерно, а при тушении продукты не пригорают.

Эмалированный

Эмалированный противень штампованный, изготовлен из нержавеющей стали 1 мм с эмалью.



Фото	ОА01-0021 GN 1/1 (глубина 40 mm) ОА01-0074 GN 2/3 (глубина 40 mm) ОА01-0054 GN 2/1 (глубина 40 mm)
Применение	Тушение, выпекание, запекание, низкотемпературное приготовление.
Рекомендуемые температуры*	120–230 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Какое-либо мясо, сладкие ватрушки и булочки, печеный картофель и прочие овощи, рыба.

Эмалированный

Эмалированный противень штампованный, изготовлен из нержавеющей стали 1 мм с эмалью.



Фото	ОА01-0063 GN 2/1 (глубина 60 mm)
Применение	Тушение, выпекание, запекание, низкотемпературное приготовление.
Рекомендуемые температуры*	120–230 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Какое-либо мясо, сладкие ватрушки и булочки, печеный картофель и прочие овощи, рыба.

Советы от шеф-повара

Используется для высоких продуктов, которые запекаются или тушатся в жидкости. Благодаря хорошо проводящему материалу пропекание осуществляется равномерно со всех сторон, даже при повышенных температурах продукты не пригорают.

* Рекомендуемые данные
** По запросу



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ГАСТРОЕМОСТИ

Данные гастроемкости классифицируются по своему назначению, материалу или форме. К ним относятся грили с антипригарным покрытием и различными типами решеток, уникальная гастроемкость с запатентованной поверхностной обработкой Lotan®, оладница, корзина для жарки, решетка для курицы, специальная гастроемкость для чешских кнедликов, шамотная плита для выпечки пиццы и другое.

Обзор размеров

GN 2/1
650×530 mm

GN 2/3
354×325 mm

GN 1/1
530×325 mm

Vision Bake

Алюминиевый противень с антипригарным слоем.



Фото	ОА01-0029 GN 1/1 (глубина 20 mm) ОА03-0111 GN 2/3 (глубина 20 mm) ОА03-0018 GN 2/3 (глубина 2 mm)
Применение	Жарка, гриль, запекание, выпекание.
Рекомендуемые температуры*	160–230 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Какие-либо жареные продукты в панировке, гриль, выпекание и запекание рыбы, овощей и сыров.

Советы от шеф-повара
С использованием масляного пистолета Vision расход жира при жарке может быть сокращен до половины. Алюминиевый противень быстро и равномерно проводит тепло, а благодаря антипригарному покрытию ничего не пригорает. Подходит также для кондитерских изделий и теста.

BBQ Grill

Чугунный гриль перфорированный с антипригарным покрытием.

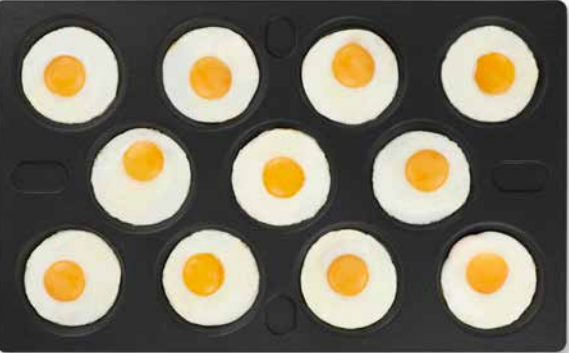


Фото	ОА03-0105 GN 1/1
Применение	Гриль, обжарка..
Рекомендуемые температуры*	190–250 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Стейки, овощи гриль, рыба, обжарка и запечивание мяса.

Советы от шеф-повара
Благодаря перфорации мясо и овощи прожариваются равномерно со всех сторон. Гриль необходимо прежде всего разогреть. Подходит для кухонь А-ля карт. Запасная панель гриля.

Vision Snack

Алюминиевый противень с антипригарным слоем с 6 или 11 ячейками.



11 шт.: наружный диаметр 10,5 см, внутренний 8,5 см.
6 шт.: наружный диаметр 11 см, внутренний 8,2 см.

Фото	ОА03-0021 GN 1/1 (11 pcs) ОА03-0020 GN 2/3 (6 pcs)
Применение	Жарка, выпекание, пошивование, запекание.
Рекомендуемые температуры*	120–230 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим «Пар», режим Комбинированный
Подходит для	Яичница, оладьи, лепешки, булочки для гамбургеров, омлеты, блины, запекаемые продукты.

Советы от шеф-повара
Благодаря чугуну и алюминию хорошо проводит тепло и пропекается равномерно. 11 яиц за 4 минуты. Булочки для гамбургеров имеют одинаковую форму. Подходит для закусок, завтрака или шведского стола.

Vision Grill Diagonal

Чугунный гриль сплошной с антипригарным покрытием. Две поверхности гриля



Фото	ОА03-0014 GN 1/1
Применение	Гриль, обжарка.
Рекомендуемые температуры*	180–250 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Стейки, овощи гриль, рыба.

Советы от шеф-повара
Сторона с канавками подходит для приготовления мяса на гриле, плоская сторона предназначена для приготовления пиццы. Гриль необходимо предварительно разогреть.

Vision Grill

Чугунный гриль сплошной с антипригарным покрытием. Две поверхности гриля.



Фото	ОА03-0010 GN 1/1 ОА03-0012 GN 2/3
Применение	Гриль, обжарка, запекание.
Рекомендуемые температуры*	180–250 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Стейки, овощи гриль, рыба, пицца, focaccia, соленые и сладкие ватрушки.

Советы от шеф-повара
Сторона с решеткой может использоваться в качестве гриля для мяса, стейков, рыбы и овощей. Ровная сторона подходит для приготовления пиццы, соленых ватрушек и выпечки. Гриль необходимо предварительно разогреть.

* Рекомендуемые данные
** По запросу

Vision Frit Lotan

Фритюрный противень с антипригарным покрытием.



Фото	ОА03-0109 GN 1/1 (глубина 20 mm) ОА03-0110 GN 2/3 (глубина 20 mm) **
Применение	Фритюр без жира, запекание, жарка.
Рекомендуемые температуры*	180–250 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Картофель фри, картофель, крокеты, предварительно обжаренные продукты в панировке.

Советы от шеф-повара
Открытая сетчатая поверхность на дне и по сторонам обеспечивает равномерную прожарку, антипригарный слой идеально подходит для жарки без жира. Замороженные продукты на нержавеющей стали без жира пригорают.

Vision Pan

Алюминиевая сковорода с антипригарной поверхностью, диаметр 22 см.



Фото	ОА03-0032 GN (22 cm) **
Применение	Запекание, выпекание, жарка, гратинирование.
Рекомендуемые температуры*	150–230 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Омлет, фриттата, булочки, десерты, картофельный гратен, блины, запекание овощей и мяса.

Советы от шеф-повара
Часто используется для запекания мяса и овощей, выпекания десертов (2–4 порции). В емкости также можно подавать на стол, благодаря антипригарной поверхности ничего не пригорает.

Baking GN container Lotan

Специальный сплав алюминия с уникальным запатентованным покрытием Lotan®.



Фото	ОА03-0119 GN 1/1 (глубина 55 mm) ** ОА03-0114 GN 2/3 (глубина 55 mm) ** ОА03-0121 GN 1/1 (глубина 100 mm) **
Применение	Запекание, выпекание, gratinирование.
Рекомендуемые температуры*	150–250 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Запекание различных видов макаронных изделий, овощей, картофеля.

Советы от шеф-повара

Может использоваться также на индукционной плите. Благодаря специальному запатентованному покрытию Lotan® продукты не пригорают даже при высоких температурах.

Решетчатые полки из нержавеющей стали

Решетка из нержавеющей стали.



Фото	ОА03-0002 GN 1/1 ОА03-0005 GN 2/3 ОА03-0004 GN 2/1
Применение	Выпекание, запекание, поддержание в тепле, выпекание в нестандартных емкостях.
Рекомендуемые температуры*	50–250 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Пар, режим Комбинированный
Подходит для	Запекание целых тушек, сушка.

Советы от шеф-повара

Решетка используется для помещения нестандартных емкостей в конвектомат или при копчении с копильней Vision Smoker. Выпекание возможно также непосредственно на решетке — в нижнее отделение рекомендуется вставить сплошную гастроемкость для сбора жира. Решетку из нержавеющей стали можно мыть одновременно с программой автоматической мойки.

Решетчатые полки для курицы

Решетка из нержавеющей стали для целой птицы.



Фото	ОА03-0003 GN 1/1 (8 pcs) НС99-9030 GN 2/3 (4 pcs)
Применение	Гриль, запекание птицы.
Рекомендуемые температуры*	150–220 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Птица гриль, курица, перепелка, голубь, маленькая утка.

Советы от шеф-повара

Подставка фиксирует птицу таким образом, чтобы воздух равномерно обтекал все мясо, поэтому птица идеально прожаривается со всех сторон. Внизу конвектомата рекомендуется размещать сплошную гастроемкость для сбора жира.

Форма для теста на клецки

Противень из нержавеющей стали в форме клецликов.



Фото	ОА01-0155 GN 1/1 (3 pcs)
Применение	Варка клецликов, 3 порции по 600–800 г.
Рекомендуемые температуры*	95–130 °C
Рекомендуемая технология*	режим Пар
Подходит для	Приготовление различных видов клецликов.

Советы от шеф-повара

Перед приготовлением рекомендуется смазать жиром. Благодаря закругленной поверхности клецлики имеют такую же форму, как если бы варились в воде.

Перфорированный алюминиевый противень, тефлон

Алюминиевый противень с тефлоновым покрытием.

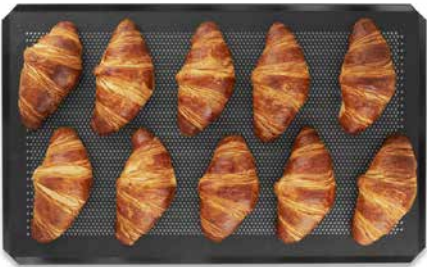


Фото	ОА01-0087 GN 1/1
Применение	Выпекание, багеты.
Рекомендуемые температуры*	150–250 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Выпекание различных видов выпечки и кондитерских изделий.

Советы от шеф-повара

При использовании нет необходимости применять какой-либо жир, антипригарная поверхность.

Форма для теста на клецки

Противень из нержавеющей стали в форме клецликов.



Фото	ОА01-0156 GN 1/1 (5 pcs)
Применение	Варка клецликов, 5 порций по 400–600 г.
Рекомендуемые температуры*	95–130 °C
Рекомендуемая технология*	режим Пар
Подходит для	Приготовление различных видов клецликов.

Vision Pizza Stone

Шамотная плита из натурального материала (продольные канавки, гладкая сторона).



Фото	ОА03-0022 GN 1/1
Применение	Выпекание пиццы, выпечки, хлеба.
Рекомендуемые температуры*	150–300 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух
Подходит для	Пицца, выпечка, хлеб, печенье.

Советы от шеф-повара

Подходящий выбор для выпекания без жира. Позволяет избежать вложений в печь для пиццы.

* Рекомендуемые данные

** По запросу

КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПРОТИВНИ

Размер таких противней соответствует хлебопекарному стандарту 400 x 600 мм. Они идеально подходят для хлебопекарной и кондитерской печи Retigo DeliMaster. Противни изготовлены из различных материалов с отличными теплопроводными свойствами, таким образом, чтобы обеспечивалось как можно лучшее распределение тепла по их поверхности. Это обеспечивает идеальное пропекание блюда и безукоризненную равномерность.

Обзор размеров

GN 600x400



Vision Grill Diagonal

Чугунный гриль сплошной с антипригарным покрытием. Две поверхности гриля (диагональные канавки, гладкая).



Фото	ОА03-0016 GN 600 x 400 **
Применение	Гриль, обжарка.
Рекомендуемые температуры*	180–250 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Приготовление на гриле овощей, стейков и рыбы, выпекание и распекание выпечки, пицца.

Советы от шеф-повара

Сторона с канавками подходит для приготовления мяса на гриле, плоская сторона предназначена для приготовления пиццы. Гриль необходимо предварительно разогреть.

Решетчатые полки из нержавеющей стали

Решетка из нержавеющей стали.



Фото	ОА03-0001 GN 600 x 400
Применение	Выпекание, запекание, поддержание в тепле, выпекание в нестандартных емкостях.
Рекомендуемые температуры*	50–250 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Пар, режим Комбинированный
Подходит для	Выпекание коржей для тортов и других кондитерских форм.

Советы от шеф-повара

Решетка используется для помещения нестандартных емкостей в конвектомат или при копчении с коптильной Vision Smoker. Выпекание возможно также непосредственно на решетке — в нижнее отделение рекомендуется вставить сплошную гостроемкость для сбора жира. Решетку из нержавеющей стали можно мыть одновременно с программой автоматической мойки.

Перфорированный алюминиевый противень, тефлон

Алюминиевый противень перфорированный с антипригарным покрытием.

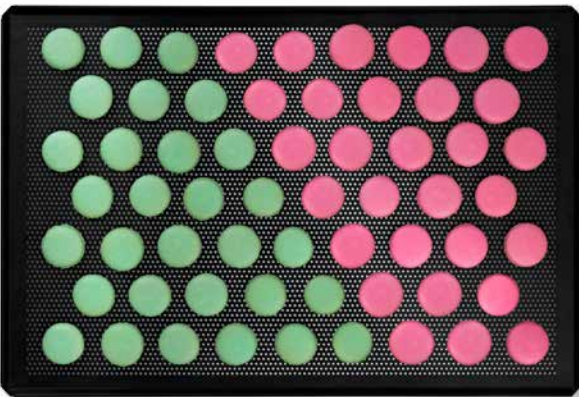


Фото	ОА01-0086 GN 600 x 400
Применение	Выпекание хлебо-булочных и кондитерских изделий.
Рекомендуемые температуры*	100–220 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Круассаны, макарены, выпечное тесто, рулеты, ватрушки, песочное тесто, слоеное тесто.

Советы от шеф-повара

Низкие борта и перфорация противней обеспечивают равномерное выпекание в каждой закладке. Антипригарное покрытие идеально подходит для продуктов, которые в ином случае должны выпекаться на пергаменте.

Эмалированный противень SPL

Эмалированный противень штампованный, изготовлен из нержавеющей стали 1 мм с эмалью.



Фото	ОА01-0097 GN 600 x 400 (глубина 20 mm)
Применение	Выпекание выпечки, хлеб, багеты.
Рекомендуемые температуры*	100–230 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух, режим Комбинированный
Подходит для	Запекание овощей, выпекание хлебо-булочных и кондитерских изделий.

Советы от шеф-повара

В пекарно-кондитерской печи DeliMaster с размером противня 600 x 400 мм можно также запекать овощи, мясо и другие продукты, для которых требуется сплошной противень.

Эмалированный противень SPL

Эмалированный противень штампованный, изготовлен из нержавеющей стали 1 мм с эмалью.

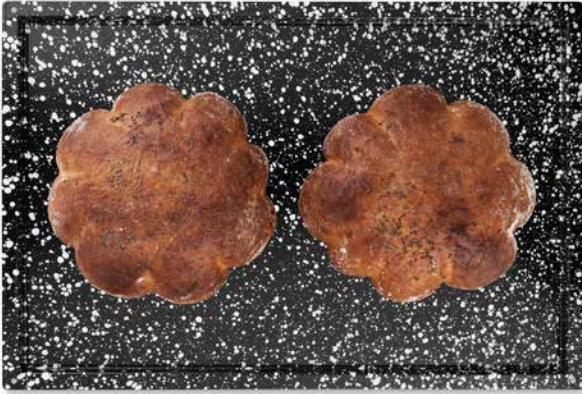


Фото	ОА01-0098 GN 600 x 400 (глубина 40 mm)
Применение	Выпекание выпечки, хлеб, багеты.
Рекомендуемые температуры*	100–230 °C
Рекомендуемая технология*	режим Горячий воздух
Подходит для	Запекание овощей, выпекание хлебо-булочных изделий.

Советы от шеф-повара

Используется для запекания овощей, мяса и прочих продуктов, для которых требуется сплошной противень.

* Рекомендуемые данные
** По запросу

retigo®

COMBI OVEN SPECIALIST

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Czech Republic

Тел.: +420 571 665 511

Эл. почта: sales@retigo.com

www.parokonvektomati-retigo.ru

Продажи: +420 734 254 031, +420 571 665 511 **Сервис:** +420 571 665 560 **шеф-повар:** +420 736 739 694