

retigo®

Mission

dotkněte se budoucnosti...



Život kolem nás jde kupředu a **vývoj** se nevyhýbá ani kuchyňským provozům, které si dnes již nedokážeme představit bez parních konvektomatů.

Naší **v i z í** bylo vytvořit stroj, s jehož pomocí můžete **vařit, péct, smažit a grilovat** veškeré druhy potravin při dodržení těch nejpřísnějších hygienických norem za předpokladu značných úspor elektrické energie, vody, času a nákladů spojených s nákupem zbytečných kuchyňských zařízení. To vše je podtrženo srozumitelným ovládáním, snadnou údržbou a vysokou spolehlivostí ke spokojenosti všech „Retigo uživatelů“.

Veškeré tyto požadavky se nám podařilo realizovat v rámci jediného stroje, který se svou funkcí a zpracováním stal solitérem mezi ostatními stroji svého druhu.

Nastupuje doba, kde vítězí dokonalost. Nastupuje Retigo **VISION**.



**OB
SAH**

Retigo Vision is coming...	1
Vaření bez hranic	2/3
Stačí pouhý dotyk	4/5
Pomůže vám v nouzi	6/7
V jednoduchosti je síla	8/9
Retigo BLUE VISION & ORANGE VISION	10/11
Modelová řada Retigo Vision a sestavy	12/13
Dokonalé detaily	14/15
Retigo ACTIVE CLEANING	16/17
Komunikační rozhraní a analýza HACCP	18/19
Retigo banket systém	20/21
Příslušenství	22/23
Zelené úspory	24/25
Investice se vyplatí	26/27
Služby zákazníkům	28/29

RETIGO VISION is coming...

RETIGO VISION je zcela nová, unikátní generace konvektomatů, která kuchařům na celém světě přináší špičkovou technologii pro přípravu i těch nejnáročnějších pokrmů. **RETIGO VISION** zohledňuje požadavky všech našich zákazníků a uživatelů konvektomatů. Věříme, že vám dá skvělou příležitost nabídnout vašim zákazníkům špičkovou kvalitu pokrmů a ti se k vám budou vždy rádi vracet.



Retigo VISION DESIGN

- Atraktivní design, který vás chytne



Retigo EASY COOKING

- Ponořte se do vlastních kuchařských fantazií



Retigo VISION TOUCH

- Zažijte svou soukromou revoluci



Retigo VISION AGENT

- Váš záchranný kruh



V A Ř E N Í B E Z H R A N I C . . .



Pečení v celku

Barva	Propečanost
tmavá	Propečené
tmavá	ropečené
190°C	85°C
	Polopropečené
	Růžové

Držbač

Dušené žito	Polotuhá
Pečená drůb	Pečená drůb
Pečená v osvětlení	Světlá
Pečená drůb	Růžové
Vařené drůb	Ok
Vařené žitn	Žitn
Ok	Žitn

Easy c

Maso	Ok
Ryby	Žitn

Držbač

Moučinky	Ok
Příčky	Žitn
Zelenina	Ok
Smažení	Žitn

Start/Stop



Retigo **EASY COOKING**

m a s a



EASY COOKING vám dává dosud netušené možnosti, jak snadno a rychle nastavit varnou technologii i pro ty nejsložitější pokrmy.

EASY COOKING je technologie vyvinutá našimi odbornými kuchaři a zohledňuje specifika české, ale i mezinárodní kuchyně. Dle druhu pokrmu vám konvektomat během několika kroků sám doporučí a nastaví parametry vaření.

Volba druhu pokrmu a typu tepelné úpravy

V prvním kroku zvolte druh pokrmu a typ požadované tepelné úpravy. Můžete si vybrat z celkem 12 kategorií.

p ř í l o h y



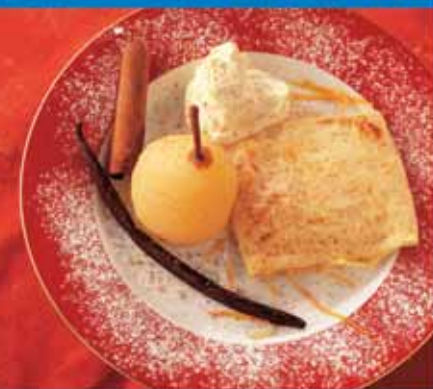
Volba velikosti porcí

Můžete zvolit, zda chcete péct maso vcelku, na kostky, na plátky atd.

Doladění barvy a propečenosti

EASY COOKING doporučí vhodné teploty, ale nabízí i možnost upravit finální hodnoty – teplota v prostoru ovlivní barvu, teplota v jádře pokrmu ovlivní propečenost.

d e z e r t y



Vše pod kontrolou

Po startu programu **EASY COOKING** máte perfektní přehled o průběhu vaření a na displeji okamžitě vidíte všechny důležité hodnoty.

Prostor pro fantazii kuchaře

V každé fázi běžícího procesu máte možnost libovolně upravit nastavené parametry dle vlastních potřeb. **EASY COOKING** nediktuje, co máte dělat, ale pouze doporučí vhodné parametry a umožní je případně změnit.

Tvorba vlastních receptů

Pokud jste s výsledkem vaření spokojeni, můžete si díky unikátní funkci LEARN daný proces uložit mezi své vlastní programy se všemi případnými změnami, které jste provedli během vaření. Na základě **EASY COOKING** si můžete velmi snadno vytvořit neomezené množství vlastních programů a nemusíte trávit hodiny složitým nastavováním a zkoušením vhodné technologie.

r y b y



EASY COOKING se velmi rychle stane vaším nepostradatelným pomocníkem a umožní i méně zkušenému kuchaři dosáhnout skvělých výsledků. Přesvědčte se sami, že vaření v konvektomatu nebylo nikdy snadnější.



STAČÍ POUHÝ DOTYK...



Retigo VISION TOUCH



Unikátní dotykový panel

Retigo přichází s revolučním systémem speciálního dotykového ovládání **VISION TOUCH**. Velký dotykový panel s barevným displejem zajistí snadné a intuitivní ovládání. Unikátní technologie výroby umožní registrovat sílu tlaku a panel tak bude perfektně fungovat i ve ztížených podmínkách, které jsou v kuchyni obvyklé.

Velmi snadné ovládání

Základní navigační obrazovka umožní rychlý výběr programu, volbu doplňkových funkcí nebo vstup do manuálního režimu. Veškeré ovládací funkce jsou zřetelně znázorněny pomocí barevných 3D ikon. Tyto ikony jsou na ovládacím panelu vždy řazeny tak, aby byly dostatečně velké, dobře čitelné a zejména přehledné. **VISION TOUCH** je proto garantem snadného ovládání i pro uživatele, kteří nemají s podobným typem zařízení zkušenosti.

Jednoduchá údržba a dlouhá životnost

Rychlá a snadná údržba je díky hladkému bezspárovému povrchu samozřejmostí. Speciální použité materiály zajistí vysokou odolnost a velmi dlouhou životnost panelu.



EASY COOKING

- Zde se ponoříte do své kuchařské fantazie



PROGRAMY

- Ikona slouží k ukládání, editaci a další práci s vašimi programy a technologiemi



RUČNÍ REŽIM

- Slouží k snadnému a rychlému manuálnímu nastavení hodnot



EXTRAS

- Konvektomat vám nabídne veškeré speciální funkce pro tepelnou úpravu pokrmů



MYTÍ

- Tři kapky znázorňují funkci automatického mytí stroje



NÁPOVĚDA

- Pod otazníkem najdete stručný návod na obsluhu konvektomatu



NASTAVENÍ

- Zde máte možnost aktivovat servisní modul, nastavení jazyka, uživatelské prostředí apod.



P O M Ů Ž E V Á M V N O U Z I . . .





Retigo VISION AGENT

V ovládacím menu **RETIGO VISION** na vás žádné nástrahy nečekají. Přesto pokud si zrovna nebudete jisti, k čemu daná funkce slouží nebo jak postupovat dále, můžete využít služeb virtuálního pomocníka, který vám hodí záchraný kruh vždy, když to budete potřebovat. Stačí stisknout tlačítko **VISION AGENT** a poté na displeji vybrat funkci nebo 3D ikonu, ke které požadujete vysvětlení. **VISION AGENT** vám během okamžiku zobrazí stručný popis dané funkce nebo případné tipy na další postup.

VISION AGENT funguje ve všech úrovních ovládacího menu. Ať se nacházíte kdekoliv, vždy vás navede tím správným směrem a nemusíte se tak bát vyzkoušet i ty nejsložitější funkce.





V J E D N O D U C H O S T I J E S Í L A . . .





Retigo **TOUCH & COOK**

Práce zábavou

Přemýšlíte, jak si práci s konvektomaty RETIGO Vision ještě více urychlit, zjednodušit a zpříjemnit? Vyzkoušejte funkci **TOUCH & COOK**.

Své oblíbené jídlo vyfoťte a nebo stáhněte jeho obrázek z internetu. Tento obrázek spojte s programem a při dalším vaření jen stiskněte piktogram a tlačítko Start.

Díky přehlednému obrázkovému menu, které si sami vytvoříte, se tak vaření stane zábavnější a díky **TOUCH & COOK** hlavně rychlejší.

Snadná správa

Piktogramy se vkládají pomocí USB flash disku. Lze vkládat obrázky ve formátech *.jpg, *.bmp, *.gif a *.png. V konvektomatu jich může být až 200. Úpravou velikosti jednotlivých obrázků se nemusíte zdržovat. Konvektomat si ji automaticky přizpůsobí sám.

Vytvořte si vzhled hlavního menu

Konvektomaty RETIGO Vision nabízejí i nebývalou možnost vytvořit si vlastní hlavní ovládací menu. Jedná se o tzv. Expert menu. Na základní obrazovce jsou pouze vámi vybrané piktogramy a k nim přiřazené programy. Ostatní funkce jsou skryté pod příslušným tlačítkem. Hlavní menu si tak vytvoříte podle vlastní potřeby.





ORANGE VISION (injekční, bojler, plyn)

- VISION TOUCH – dotykový ovládací panel
- Digitální ovládací displej
- Horký vzduch 30–300 °C
- Kombinovaný režim 30–300 °C
- Pára 30–130 °C
- Bio vaření 30–98 °C
- 99 programů s 9 kroky
- Integrovaná sprcha
- Teplotní sonda
- Regenerace
- Banket systém
- Automatický předehřev/zchlazení
- AutoClima – kontrola sytosti páry
- Automatický start
- BCS (bojlerový automatický kontrolní systém)*
- SDS (servisní a diagnostický systém)
- CCS (automatický systém kontroly zavápnění)*
- WSS (water saving system)
- Oblé vnější dveřní sklo – snižuje riziko popálení
- Energy logic – využití tepla odpadní páry
- Rozevírací dvojitě dveřní sklo zabráňující úniku tepla
- Odjímatelné dveřní těsnění
- USB rozhraní
- LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč

Volitelné

- Klapka pro odtah přebytečné páry
- 5ti rychlostní ventilátor + funkce Fan stop
- Opačné otevírání dveří (511, 1011)
- Bezpečnostní otevírání dveří ve dvou krocích

* - pouze pro bojlerové konvektomaty

Dvě modelové řady spolu s širokou paletou volitelného příslušenství vám dávají možnost vybrat si konvektomat přesně podle svých potřeb.

Pro ty, kteří požadují špičkový stroj s nekompromisní výbavou a zároveň maximálně přívětivé a intuitivní ovládání, je tady model **RETIGO BLUE VISION**.

RETIGO ORANGE VISION je základní modelová řada, která vyhoví všem požadavkům nenáročných kuchařů.



Retigo BLUE VISION & ORANGE VISION

BLUE VISION (injekční, bojler, plyn)

- EASY COOKING
- VISION TOUCH – dotykový ovládací panel
- VISION AGENT – virtuální pomocník
- ACTIVE CLEANING (automatické mytí)
- TOUCH&COOK – možnost přiřazení
- Barevný dotykový displej
obrázků k programům
- 4bodová teplotní sonda
- Horký vzduch 30–300 °C
- Kombinovaný režim 30–300 °C
- Pára 30–130 °C
- Pečení přes noc
- Nízkoteplotní pečení
- Delta T pečení, vaření
- Cook & Hold
- Regenerace
- Banket systém
- Časování zásuvů
- Programování až 1 000 programů s 20 kroky
- 5 rychlostí ventilátoru
- Taktování ventilátoru
- Funkce LEARN
- Fan Stop – okamžitě zastavení ventilátoru
po otevření dveří
- Automatický přehřev/zchlazení
- AutoClima – kontrola sytosti páry
- Automatický start
- QuickView – rychlý náhled programu
- Klapka pro odtah přebytečné páry
- ACM (automatické řízení kapacity)
- BCS (bojlerový automatický kontrolní systém)*
- SDS (servisní a diagnostický systém)
- CCS (automatický systém kontroly zavápnění)*
- WSS (water saving system)
- Integrovaná sprcha
- Oblé vnější dvevní sklo – snižuje riziko popálení
- ECO logic – využití tepla odpadní páry
- Rozevírací dvojitě dvevní sklo zabírající
úniku tepla
- Odnímatelné dvevní těsnění
- Funkce Turbo steam – rychlá pára
- USB rozhraní
- LAN – možnost připojení do sítě, komunikace
přes internetový prohlížeč

Volitelné

- Opačné otevírání dveří (511, 1011)
- Bezpečnostní otevírání dveří
ve dvou krocích
- Druhá teplotní sonda

*- pouze pro bojlerové konvektomaty

tvarová dokonalost...

Sestavy RETIGO VISION



RETIGO VISION vám nabízí dva modely konvektomatů (Blue, Orange) v šesti velikostech a třech typech (bojlerový, injekční, plynový), které uspokojí požadavky každého kuchyňského provozu – od malých restaurací a rychlých občerstvení až po velkokapacitní kuchyně.



	623	611			1011	
Model	B 623 i; O 623 i	B 611 i; O 611 i	B 611 b; O 611 b	B 611 ig; O 611 ig	B 1011 i; O 1011 i	B 1011 b; O 1011 b
Energie	elektřina	elektřina	elektřina	plyn **	elektřina	elektřina
Vyvíjení páry	injekční	injekční	bojler	injekční	injekční	bojler
Kapacita	6 zásuvů GN2/3	7 zásuvů GN1/1	7 zásuvů GN1/1	7 zásuvů GN1/1	11 zásuvů GN1/1	11 zásuvů GN1/1
Kapacita (volitelné)		7 zásuvů 400/600	7 zásuvů 400/600	7 zásuvů 400/600	11 zásuvů 400/600	11 zásuvů 400/600
Kapacita jídel na výdej	30-50	50-150	50-150	50-150	150-250	150-250
Rozteč zásuvů [mm]	65	65	65	65	65	65
Rozměry (š x v x h) [mm]	683 x 575 x 644	933 x 786 x 863	933 x 786 x 863	933 x 926 x 863	933 x 1 046 x 863	933 x 1 046 x 863
Hmotnost	65 kg	110 kg	116 kg	132 kg	132 kg	138 kg
Tepelný příkon				13 kW		
Celkový příkon	4,9 kW (3,3 kW*)	10,2 kW	10,2 kW	0,3 kW	17,6 kW	17,6 kW
Příkon vyvíječe páry			9 kW			12 kW
Spotřeba plynu				1,3 m ³ /hod		
Jištění	10 A (16 A*)	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A
Napájení	3 N~/400 V/50 Hz	3 N~/400 V/50 Hz	3 N~/400 V/50 Hz	1 N~/230 V/50 Hz	3 N~/400 V/50 Hz	3 N~/400 V/50 Hz
Napájení (volitelné)	1 N~/230 V/50 Hz	3 N~/230 V/50 Hz	3 N~/230 V/50 Hz		3 N~/230 V/50 Hz	3 N~/230 V/50 Hz
Přípojka vody/odpad [mm]	6 3/4" / 40	6 3/4" / 50	6 3/4" / 50	6 3/4" / 50	6 3/4" / 50	6 3/4" / 50
Přípojka plynu				6 3/4"		
Teplota	30-300 °C	30-300 °C	30-300 °C	30-300 °C	30-300 °C	30-300 °C

MODELOVÁ ŘADA A SESTAVY



LEGENDA:

B – Blue Vision, O – Orange Vision

i – injekční, b – bojlerové, g – plyn

* napájení 1 N~/230 V/50 Hz

** možnost volby zemního plynu G20 nebo propan-butan G30, možnost volby odvodu spalin v provedení A₃ (bez kouřovodu) nebo B₃ (s kouřovodem)

	1221		2011		2021	
	B 1221 i; O 1221 i	B 1221 b; O 1221 b	B 2011 i; O 2011 i	B 2011 b; O 2011 b	B 2021 i; O 2021 i	B 2021 b; O 2021 b
plyn **	elektřina	elektřina	elektřina	elektřina	elektřina	elektřina
injekční	injekční	bojler	injekční	bojler	injekční	bojler
11 zásuvů GN1/1	13 zásuvů GN2/1	13 zásuvů GN2/1	21 zásuvů GN1/1	21 zásuvů GN1/1	21 zásuvů GN2/1	21 zásuvů GN2/1
11 zásuvů 400/600	[26 zásuvů GN1/1]	[26 zásuvů GN1/1]			[42 zásuvů GN1/1]	[42 zásuvů GN1/1]
150-250	400-600	400-600	400-600	400-600	600-900	600-900
65	60	60	60	60	60	60
933 x 1 186 x 863	1 105 x 1 353 x 997	1 105 x 1 353 x 997	948 x 1 824 x 871	948 x 1 824 x 871	1 105 x 1 819 x 996	1 105 x 1 819 x 996
154 kg	197 kg	207 kg	221 kg	233 kg	330 kg	344 kg
18 kW						
0,8 kW	35 kW	35 kW	35 kW	35 kW	59,4 kW	59,4 kW
		24 kW		24 kW		48 kW
1,9 m ³ /hod						
10 A	63 A	63 A	63 A	63 A	100 A	100 A
1 N~/230 V/50 Hz	3 N~/400 V/50 Hz	3 N~/400 V/50 Hz	3 N~/400 V/50 Hz	3 N~/400 V/50 Hz	3 N~/400 V/50 Hz	3 N~/400 V/50 Hz
	3 N~/230 V/50 Hz	3 N~/230 V/50 Hz	3 N~/230 V/50 Hz	3 N~/230 V/50 Hz	3 N~/230 V/50 Hz	3 N~/230 V/50 Hz
G 3/4" / 50	G 3/4" / 50	G 3/4" / 50	G 3/4" / 50	G 3/4" / 50	G 3/4" / 50	G 3/4" / 50
G 3/4"						
30-300 °C	30-300 °C	30-300 °C	30-300 °C	30-300 °C	30-300 °C	30-300 °C



Ventilátor – možnost nastavení 5 různých rychlostí ventilátoru vám zajistí perfektní výsledky i u těch nejnáročnějších pokrmů. Obousměrné otáčení zajistí rovnoměrnou distribuci tepla v celém varném prostoru.

FanStop – neboli okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří výrazně omezuje únik páry z varné komory.

Hygienický varný prostor – zaoblené rohy a vysoká kvalita svarů zajistí snadnou údržbu. Speciální povrchová úprava zaručuje vysokou odolnost vůči korozi.

ACM – Automatic capacity management – zaručuje stejnou kvalitu zpracování neohledně na množství vložené potraviny.

DOKONALÉ DETAILY



KLIKA

Robustní klika vám usnadní a zpříjemní práci při otevírání a zavírání dveří konvektomatu. Speciální vnitřní mechanismus umožňuje dveře otevřít otočením kliky napravo či nalevo a zavřít pouhým lehkým přibouchnutím, což je výhodné zvláště při manipulaci s plnými gastronádobami.



DVEŘE

Speciálně vyvinuté oblé dveřní sklo je nejen designovým prvkem, ale také důmyslným řešením chlazení vnějšího povrchu skla dveří.



VYSAZOVACÍ PANEĽ

Jednoduchým vysazením ovládacího panelu se každý technik i servisní pracovník pohodlně dostane k elektronice ovládací jednotky.



DVOJITÉ SKLO

Zajišťuje dokonalou termoizolaci a usnadňuje čištění prostoru mezi skly.



TEPLTNÍ SONDA

Čtyřbodová teplotní sonda zabezpečí dokonalé měření teploty uvnitř potraviny a varného prostoru. "T" tvar zaručí pohodlnou manipulaci.



INTEGROVANÁ VANIČKA

Slouží pro odvod kondenzátu a zabraňuje nechtěnému odkapávání vody na podlahu.



Program	Doba mytí	Detergent	Doporučené použití podle intenzity znečištění varné komory	Spotřeba el. energie (kW)	Spotřeba vody (l)
Oplach vodou	17 minut	NE	Opláchnutí varného prostoru vlažnou vodou bez použití mycího prostředku	0,7	20
Základní mytí	62 minut	ANO - 1 ks	Mytí mírných znečištění bez připálených tuků	1,35	30
Střední mytí	83 minut	ANO - 1 ks	Mytí středních znečištění po pečení a grilování při vyšších teplotách	1,5	40
Extra silné mytí	110 minut	ANO - 2 ks	Mytí silných znečištění, silně zapečených tuků po pečení, grilování a po několikanásobném použití konvektomatu	1,8	50
Poloautomatické mytí	68 minut	ANO - Retigo Manual Cleaner	Poloautomatické mytí je určeno pro případ, že se nepoužívá automatické mytí Active Cleaning	1,35	30

Retigo ACTIVE CLEANING

Po každodenní práci v kuchyni je nadmíru nepříjemný závěrečný úklid pracoviště. To se ovšem netýká údržby konvektomatu Retigo **BLUE VISION**, který je vybaven systémem automatického mytí **ACTIVE CLEANING**.

5 mycích programů

Dle úrovně znečištění si vyberete jeden z pěti různých mycích programů, které zajistí, že váš konvektomat bude vždy perfektně hygienicky čistý. Mycí programy se liší délkou a intenzitou mytí. Základní mycí program trvá pouze 17 minut, nejsilnější pak 110 minut.

Retigo Active Cleaner

Pro dokonalý účinek firma **RETIGO** vyvinula speciální mycí prášek Retigo **ACTIVE CLEANER**, který se dávkuje přímo na dno varného prostoru konvektomatu a dodává se ve speciálních plastových patronách. Při malém znečištění stačí použít pouze polovinu jedné náplně.

Dva v jednom

Mycí prášek v sobě obsahuje jak mycí, tak i oplachovou složku a odpadá tak nutnost použití dvou různých detergentů.

Úspory pro vás

Systém automatického mytí **ACTIVE CLEANING** vám přinese značné úspory času a nákladů. Obsluha, která by se musela v případě ručního mytí každý den věnovat údržbě konvektomatu minimálně půl hodiny, pouze zvolí mycí program, vloží mycí prostředek a může se věnovat jiné činnosti. Po skončení mytí se konvektomat sám vysuší a po několika minutách automaticky přejde do režimu stand-by. Obsluha tak nemusí čekat, až mycí program skončí.

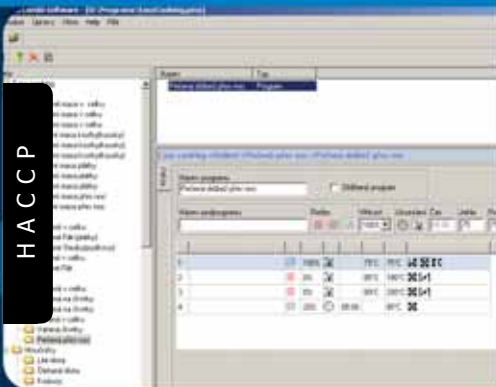
Delší životnost

Pravidelné používání systému **ACTIVE CLEANING** zajistí perfektní stav varné komory a výrazně tak prodlužuje celkovou dobu životnosti konvektomatu.





Komunikační rozhraní a analýza HACCP



Komunikační rozhraní RETIGO VISION

Virtuální komunikace je v dnešním světě již samozřejmostí. Možnostem se meze nekladou a to samé platí i pro konvektomaty **RETIGO VISION**. Stroj je nejen možné připojit pomocí LAN spojení (konektor RJ45) k počítači nebo počítačové síti, ale disponují i USB konektorem pro použití např. flash disku. Díky těmto skutečnostem je možné:

- přidělit konvektomatu vlastní IP adresu
- připojit se přes internetový prohlížeč k libovolně vzdálenému konvektomatu
- nahrávání a stahování programů, receptů, obrázků a melodií přes USB nebo počítačovou síť
- stahování a zobrazení dat **HACCP**
- vstup do servisního menu i ze vzdáleného počítače (pouze přes PIN kód)
- aktualizace ovládacího softwaru
- ovládání konvektomatu ze vzdáleného počítače
- možnost zobrazení chybových hlášení

Analýza HACCP

HACCP je zkratka anglického názvu Hazard Analysis and Critical Control Points (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body), která se ve světě, ale i u nás, používá pro systém preventivních opatření sloužící k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech činností souvisejících s výrobou, zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli.

Software firmy Retigo vám nabízí:

- stahování, prohlížení a archivace dat
- tisk protokolu o průběhu tepelné úpravy, tisk grafů
- jednoduchou a rychlou tvorbu programů
- zobrazení dat **HACCP** přímo na displeji ovládacího panelu konvektomatu

Data **HACCP** (teplota prostoru, teplota v jádře pokrmu, zvolený režim, doplňkové funkce, ale také jakékoliv události, jako jsou otevření a zavření dveří, změna režimu, změna nastavených teplot, výpadek elektrického napájení apod.) se zcela automaticky ukládají do paměti ovládací elektroniky každého zařízení (kapacita paměti je až 160 hodin vaření) a lze z nich vytvořit přehlednou tabulku nebo graf.



Retigo BANKET SYSTÉM

Výrazem „**banket**“ se označuje společné stolování při mimořádných, oficiálních nebo slavnostních příležitostech, při kterých se jídla a nápoje podávají sedícím hostům. **BANKET SYSTÉM** v praxi znamená ucelený koncept, který zahrnuje činnosti od samotné přípravy surovin, jejich tepelného zpracování, zchlazení, udržování až po regeneraci a podávání již hotových pokrmů přímo na talíři.

Firma Retigo nabízí výrobky, které vám v kombinaci s našimi konvektomaty maximálně zjednoduší profesionální přístup k tomuto modernímu způsobu stravování.

Banketové vozíky a koše – zabezpečí perfektní uložení talířů v konvektomatu, dokonalé prohřátí pokrmu a snadnou manipulaci s maximálním počtem až 70 talířů najednou.

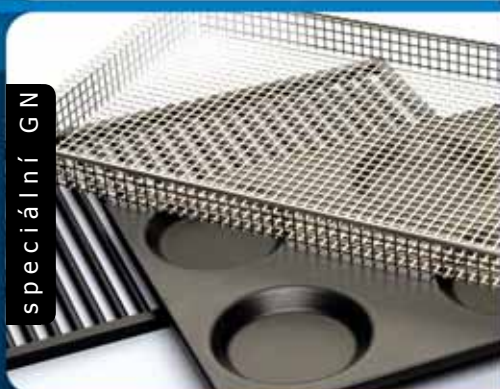
Retigo termoobaly – zajistí udržení dostatečné teploty pokrmu po dobu 20 minut bez ztráty jeho kvality.

Pomocí Retigo **BANKET SYSTÉMU** se výdej ve vašem provozu stane flexibilnější a vaši zákazníci určitě ocení profesionalitu vašeho personálu.





PŘÍSLUŠENSTVÍ



Disponovat širokým sortimentem příslušenství, které je nezbytné pro pohodlný provoz konvektomatů **RETIGO VISION**, je pro nás samozřejmostí.

Nepostradatelnými doplňky každého konvektomatu **RETIGO VISION** jsou podstavce, stolky, zavážecí vozíky (obyčejné i banketové), konzoly pro uchycení modelu 623 na zeď, termoobaly pro banketní systémy apod. Rozmanitost těchto výrobků je velká a záleží pouze na vašich požadavcích.

Dalším druhem příslušenství jsou gastronádoby. Kromě klasických nerezových a smaltovaných gastronádob v nejrůznějším provedení a velikostech, máme k dispozici i **speciální gastronádoby**:

Retigo Frit – speciální fritovací koš určený pro smažení příloh v konvektomatu, např. bramborových hranolků a podobných výrobků.

Retigo Grill – teflonový rošt vyvinutý speciálně pro grilování nejrůznějších masitých či zeleninových pokrmů.

Retigo Snack – jedná se o teflonový plech s kulatými prolisy, díky jehož tloušťce a povrchu zde dochází k dokonalé distribuci tepla a k jedinečným výsledkům ve velmi krátkém čase.

Retigo Bake – tenký pečicí plech potažený teflonovou vrstvou, který je ideální nejen na pečení pečiva, ale i na smažení řízků apod.

Dále nabízíme:

- nerezové gastronádoby plné i perforované o hloubce 20, 40, 60, 100 mm
- vložky na knedlíky
- rošty na kuřata
- nerezové rošty
- smaltované gastronádoby a plechy
- pekařské a cukrářské plechy o rozměru 400 x 600 mm

Všechny tyto výrobky jsou dostupné ve velikostech GN 2/3, 1/1, 2/1*. Při výběru vhodného příslušenství vám ochotně poradí náš profesionální personál tak, aby jeho složení odpovídalo druhu provozu a vy jste tak koupili pouze příslušenství, které využijete.

* pouze gastronádoby nerezové plné – hloubka 40, 60, 100 mm
nerezové perforované – hloubka 60, 100 mm
smaltované – 40, 60 mm



Energy logic

Energeticky úsporné řešení, kterého je dosaženo kombinací několika originálních prvků:

REKUPERÁTOR

Žádná energie nepřijde nazmar. Toto řešení zabezpečuje, že odpadní teplo je zpětně využito pro předehřev vody, která si razí cestu do varné komory, aby se zde přeměnila v páru.

IZOLACE VARNÉ KOMORY

Varná komora je chráněna kvalitní 40 mm izolací, která zabezpečuje minimální úniky tepla.

DVEŘE

Termoizolaci dokonale zajišťuje dvojitě dveřní sklo.

ŘÍZENÉ VYTÁPĚNÍ ELEKTRONIKOU

RETIGO Vision má důmyslný systém, kterým hlídá teplotu ve varné komoře. Po prvotním náběhu požadované teploty je tato teplota hlídána mikroprocesory. Dále je jen s minimální spotřebou energie impulzně dohřívána.

Sečteno, podtrženo:

Rychlý náběh teploty, malé ztráty tepla, regulace proudění vzduchu ve varné komoře, a tím lepší výměna tepla mezi potravinou a prostředím umožňují uspořit až 50 % nákladů na elektrickou energii ve srovnání se spotřebou v běžných elektrických troubách. Navíc konvektomaty RETIGO Vision jsou až o 25 % úspornější ve spotřebě elektrické energie v porovnání s konkurenčními konvektomaty.

ZELENÉ ÚSPORY



Konvektomaty RETIGO Vision jsou nejúspornější stroje mezi špičkovými konvektomaty na celosvětovém trhu. Spotřeba vody a elektrické energie je spolu s dalšími provozními náklady tak nízká, že se návratnost vaší investice rapidně zkracuje. Konvektomaty RETIGO Vision jsou tak šetrné k vaší peněženke i k životnímu prostředí.

RETIGO Water Saving System (WSS)

WSS (water saving system) je unikátní systém chlazení odpadní páry. Úsporné řešení WSS je založeno na chlazení odpadní páry ve speciální nádržce, kde pára, při současném využití odpadní energie pro další předehřev, zkondenzuje a vyžaduje tak již jen nepatrné množství studené vody pro bezpečné vypuštění do odpadu.

Příklad spotřeby *

Grilovaná kuřata (1,5 kg/8 ks) Bram. hranolky (2,5 kg)	Spotřeba vody (l)
RETIGO	4
nejsilnější konkurent na trhu	16



Active cleaning

Umývání obecně je vždy spojeno s obavou zvýšené spotřeby vody. To však neplatí pro konvektomaty RETIGO Vision.

Unikátní systém automatického mytí RETIGO Active Cleaning pracuje s uzavřeným systémem oběhu vody. Tzn. že voda, která do stroje nateče, není po první cirkulaci hned vypuštěna a nahrazena vodou novou. Vy tak šetříte nejen vodu, ale i čisticí prášek, který díky cirkulaci může lépe působit.

Příklad spotřeby *

Active Cleaning	Spotřeba vody (l)	Doba mytí
RETIGO	4	30 min.
nejsilnější konkurent na trhu	16	30 min.



Sečteno podtrženo

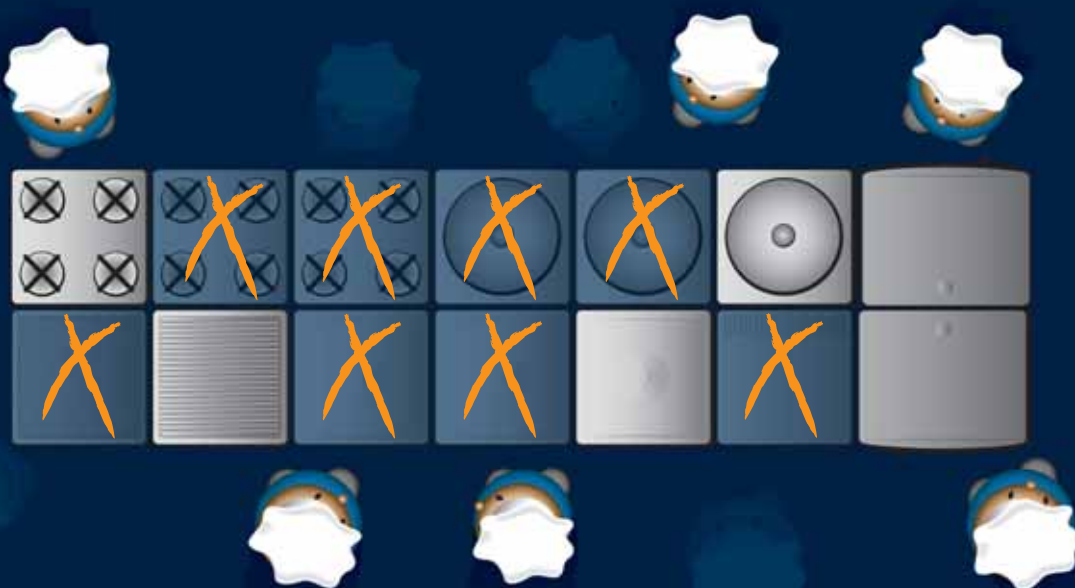
Spotřeba vody pro vývin páry je cca 9 l za hodinu parního provozu. V porovnání s klasickým vařením v kotlích je tato spotřeba zanedbatelná. V porovnání s ostatními nejlepšími konvektomaty na trhu dosahuje RETIGO Vision díky svému převratnému WSS systému v průměru o 70 % nižší spotřebu vody.



Spotřeba vody při různých mycích programech je uvedena na straně 14 tohoto katalogu.
* Hodnoty jsou průměrné při plném využití kapacity konvektomatu RETIGO Vision velikosti 611 a ekonomickém provozu. Výsledky se mohou lišit díky různým surovinám a technologickým postupům.



Úspora místa a provozních nákladů v kuchyni s průměrným výdejem 1 000 jídel denně:



Amortizace parního bojlerového konvektomatu RETIGO BLUE VISION 10 x GN 1/1

	Spotřeba za den	Spotřeba za rok	Cena za jednotku	Spotřeba za rok v Kč	Dosažená úspora v %	Celková úspora v Kč
Maso/kg	20	6 000	130	780 000	15	117 000
Příloha/kg	40	12 000	20	240 000	15	36 000
Tuk/kg	5	1 500	35	52 500	70	36 750
Energie/kW	60	18 000	4,5	81 000	40	32 400
Celková úspora v Kč						222 150
Příklad investice - Retigo Blue Vision 1011 b - cena v Kč						263 000
Návratnost investice						1,2 roku

Platné pro šetrnou přípravu jídel. Dle místních zvyklostí může dojít k odlišným výsledkům.



INVESTICE SE VYPLATÍ

Díky svému principu umožňují parní konvektomaty **RETIGO Vision** ušetřit podstatnou část vašich nákladů. Každou získanou korunu je tak možno lépe zhodnotit, a tím získat více pro vaše zákazníky.

Bojlerový a nástřikový typ v jednom

Nákupem bojlerového konvektomatu RETIGO Vision získáte současně i nástřikový systém a s ním související výhody. S RETIGO Vision máte tedy možnost pokračovat ve vaření i v případě poruchy systému bojleru, což s jinými konvektomaty nedokážete. Výhodou této unikátní kombinace je také možnost extra rychlého zchlazení nástřikem. Nic vás nezastaví.



Úspora masa:

V porovnání s přípravou masa v tradičních troubách jsou váhové ztráty při vaření v konvektomatu až o polovinu nižší.



Úspora vařením v páře:

Při tradičním vaření ve vodě ztrácí pokrm váhu, čerstvou barvu, velké množství minerálních látek a vitamínů. Naopak při použití parního režimu konvektomatu jsou všechny výživné hodnoty, váha a barva pokrmu zachovány.



Úspora tuků:

U tradičního způsobu tepelného zpracování je značná spotřeba tuku při smažení, pečení a fritování. K tepelné úpravě v parním konvektomatu není zapotřebí téměř žádného tuku.



Úspora prostoru:

Parní konvektomat zabírá v kuchyni cca 1 m² a nahrazuje hned několik technologických zařízení.



Úspora práce a času:

Se změnou organizace práce s parními konvektomaty šetříte svůj drahocenný čas.



SROVNÁVACÍ TABULKA

Podrobný přehled modelů konvektomatů **RETIGO VISION**, jejich kompletních funkcí a příslušenství vám může usnadnit rozhodování, který konvektomat bude pro vaši kuchyni tou nejlepší volbou.

Parametry	i - injekční vyvíječ páry		b - bojlerový vyvíječ páry		Parametry	i - injekční vyvíječ páry		b - bojlerový vyvíječ páry			
	Blue Vision	Orange Vision	Blue Vision	Orange Vision		Blue Vision	Orange Vision	Blue Vision	Orange Vision		
speciální funkce					BCS (boiler control system)			●	●		
Easy Cooking	●		●		SDS (servisní a diagnostický systém)	●	●	●	●		
Vision Touch	●	●	●	●	CCS (calcium control system)			●	●		
Vision Agent	●		●		ECC logic	●	●	●	●		
Touch & Cook	●		●		USB rozhraní	●	●	●	●		
režimy vaření					LAN - připojení do sítě	●	●	●	●		
Horký vzduch 30-300 °C	●	●	●	●	charakteristika						
Kombinace 30-300 °C	●	●	●	●	Oblé vnější sklo	●	●	●	●		
Pára 30-130 °C	●	●	●	●	Elektrické provedení	●	●	●	●		
speciální režimy vaření					Plynové provedení*	○	○				
Regenerace	●	●	●	●	Elektronické mikropročítačové řízení	●	●	●	●		
Nízkoteplotní vaření pečení	●		●		Hygienický varný prostor	●	●	●	●		
Delta T pečení vaření	●		●		Halogenové osvětlení	●	●	●	●		
Cook & Hold	●		●		Rozvírací dveřní dvojitě sklo	●	●	●	●		
Banket systém	●	●	●	●	Odkapová vanička pod dveřmi pro zachytávání kondenzátu	●	●	●	●		
Pečení přes noc	●		●		Výjimatelné těsnění dveří	●	●	●	●		
pomocné funkce					Opačné otevírání dveří*	○	○	○	○		
Manuální vlhčení	●	●	●	●	Aretace dveří ve 2 polohách	●	●	●	●		
Několika rychlostní ventilátor**	●	○	●	○	Integrovaná sprcha pro snadné čištění	●	●	●	●		
Obousměrný ventilátor	●	●	●	●	Krytí IPX 5	●	●	●	●		
Taktování ventilátoru	●		●		Extra zásuv navíc**	●	●	●	●		
Klapka pro odtah vlhkosti	●	○	●	○	Modifikace zásuv na 400/600*	○	○	○	○		
Teplotní sonda	●	●	●	●	Příslušenství						
Druhá teplotní sonda *	○		○		Model konvektomatu	623	611	1011	1221	2011	2021
Autoklima - kontrola sytosti páry	●	●	●	●	Zavázeč vozík	●	●	●	●	●	●
Rychlé zchlazení varného prostoru	●	●	●	●	Držáky GN	●	●	●	●	●	●
Automatický přehřev/zchlazení	●	●	●	●	Banketový systém			○	○	○	○
QV (quick view) - rychlý náhled programu	●		●		Skládací podstavec	○	○	○			
Časování zásuv	●		●		Nerez podstavec	○	○	○			
Funkce Learn	●		●		Nerez podstavec na kolečkách	○	○	○			
Automatický start	●	●	●	●	Podstavec s místem pro šoker		○	○			
Fan Stop - okamžité zastavení ventilátoru**	●	○	●	○	Podstavec s místem pro Holdomat		○	○			
operativní systémy					Konzola pro přichycení ke zdi	○					
1000 programů s 20 kroky	●		●		Adaptéry pro GN 1/2 a 1/3		○	○			
99 programů s 9 kroky		●		●	Zavázeč vozík s nestand. roztečí				○	○	○
Programování postupu vaření	●	●	●	●	Držáky GN s nestand. roztečí		○	○			
Zobrazení názvu programů	●	●	●	●	Digestoř Vision Vent		○	○			
Active Cleaning	●		●		Gastronádoby	○	○	○	○	○	○
Poloautomatické mytí	●	●	●	●	Úpravy vody, Čističí prostředky	○	○	○	○	○	○
WSS (water saving system)	●	●	●	●							
ACM (automatic capacity management)	●		●								

vysvětlivky: ● - standardní příslušenství ○ - volitelné příslušenství * pouze u modelů 611 a 1011 ** neplatí pro modely 623

SLUŽBY ZÁKAZNÍKŮM



Poprodejní servis našim zákazníkům je věc, kterou firma **RETIGO** vnímá jako samozřejmost.

Po zakoupení stroje **RETIGO VISION** nabízíme odborné školení našimi kuchaři, kteří vám nejen prakticky ukážou, jak se naše konvektomaty **RETIGO VISION** používají, ale následně vám i zodpoví všechny vaše dotazy, které se budou týkat této moderní technologie.

Nedílnou službou je také vyřízení vašich telefonických nebo e-mailových dotazů, které zpracovávají naši odborníci na servis a provoz produktů **RETIGO**.



Firma Retigo si zakládá na službách pro vás:

- široká obchodní a servisní síť nejen po celé ČR
- pomoc při výběru produktu právě pro vás
- dodací lhůta 2–4 týdny
- doprava zboží k zákazníkovi
- instalace zařízení kvalifikovaným odborníkem
- zaškolení odborným kuchařem firmy **RETIGO**
- odborné poradenství (kuchařské, servisní) – HOT LINE
- pohotovostní servisní služby
- záruka 24 měsíců
- pozáruční servis, garance náhradních dílů



Firma RETIGO s.r.o. si vyhrazuje právo na změnu parametrů a vlastností produktů RETIGO oproti obsahu tohoto katalogu.

retigo®
Mision
all in one piece...

RETIGO s.r.o.

Lán 2310, PS 43
756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel.: +420 571 665 511
fax: +420 571 665 554
e-mail: prodej@retigo.cz

www.retigo.cz

hot line:

obchod: +420 571 665 532 , +420 571 665 531, servis: +420 571 665 560, +420 571 665 561, odborný kuchař: +420 734 751 061