BLUE VISION и ORANGE VISION EXTRA

Две линейки моделей с широким выбором дополнительных аксессуаров позволяют подобрать пароконвектомат, отвечающий именно вашим требованиям.

Для самых взыскательных клиентов, которым нужен пароконвектомат со всеми возможными функциями и простым управлением, мы предлагаем RETIGO BLUE VISION. С другой стороны, RETIGO ORANGE VISION EXTRA - это базовая модель, которая найдет свое применение на кухнях, в которых готовятся простые блюда изо дня в день.

Просто профессионализм

ORANGE VISION EXTRA
(инжектор, бойлер, газ)

- VISION TOUCH – сенсорная панель управления
- ACTIVE CLEANING – автоматическая мойка
- Цифровой дисплей
- Конвекция 30–300 °C
- Комбинированный режим 30–300 °C
- Пар 30–130 °C
- Гигиеничная рабочая камера
- Вентилятор с автореверсом
- Изогнутое стекло двери
- Регенерация
- Банкетная система
- ECO – экономичный режим
- AutoClima – контроль насыщенности пара
- Автоматический разогрев/охлаждение
- Автоматический запуск
- BCS (система контроля работы бойлера)*
- SDS (сервисная и диагностическая система)
- CCS (система контроля образования накипи в бойлере)*
- WSS (система экономии воды)
- Дверь с двойным стеклом препятствует потере тепла
- Съемная уплотнительная прокладка
- Галогеновая подсветка
- Фиксация двери в двух положениях (безопасное положение)
- Разъем USB
- LAN – канал для подключения к Интернету

Дополнительное оборудование

- Термоигла
- Встроенный душ
- Возможность создания 99 программ с 9 шагами каждая
- Пароотводная заслонка
- 5-ти скоростной вентилятор + функция Fan Stop
- Левая дверь (611, 1011)
- Безопасное двухэтапное открывание двери

*- только для бойлерных пароконвектоматов

Король пароконвектоматов

BLUE VISION
(инжектор, бойлер, газ)

- EASY COOKING
- VISION TOUCH – сенсорная панель управления
- VISION AGENT – навигационная кнопка
- ACTIVE CLEANING – автоматическая мойка
- TOUCH & COOK – соединяет программу с картинкой
- Цветной сенсорный экран
- 4-х зонный температурный щуп
- Конвекция 30–300 °C
- Комбинированный режим 30–300 °C
- Пар 30–130 °C
- Гигиеничная рабочая камера
- Режим ночной жарки/приготовления
- Режим низкотемпературной жарки приготовления
- Режим Delta T жарки/приготовления
- Cook & Hold – приготовление и сохранение
- Регенерация
- Банкетная система
- Независимая установка времени приготовления для каждого уровня
- Возможность создания 1000 программ с 20 шагами каждая
- Вентилятор с автореверсом
- 5-скоростной вентилятор
- Тактирование вентилятора
- Функция LEARN
- ECO – экономичный режим
- Fan Stop – мгновенный останов вентилятора при открытии дверей
- Автоматический разогрев/охлаждение
- Autoclima – контроль насыщенности пара
- Автоматический запуск
- QuickView – быстрый просмотр программ
- ACM (система автоматического приготовления)
- BCS (система контроля работы бойлера)*
- SDS (сервисная и диагностическая система)
- CCS (система контроля образования накипи в бойлере)*
- WSS (система экономии воды)
- Створчатый клапан
- Встроенный душ
- Фиксация двери в двух положениях (безопасное положение)
- Изогнутое стекло двери
- Галогеновая подсветка
- Съемная уплотнительная прокладка
- Дверь с двойным стеклом препятствует потере тепла
- Функция Turbo Steam – быстрая подача пара
- Разъем USB
- LAN – канал для подключения к Интернету

Дополнительное оборудование

- Левая дверь (611, 1011)
- Безопасное двухэтапное открывание двери
- Вторая термоигла

*- только для бойлерных пароконвектоматов

http://torgoborud.com.ua/Parokonvektsionnye-pechi-parokonvektomaty

Экономия с RETIGO Green Eco

Пароконвектоматы RETIGO Vision позволяют добиться невероятной экономии ресурсов, для чего в них предусмотрено множество тщательно продуманных функций.

- Активная очистка
- Система экономии воды
- Регенерация
- Изоляция рабочей камеры
- Двойное стекло двери
- Электронное управление нагревом

снижение потребления на 25% (электроэнергии)

снижение потребления на 70% (воды)

Пароконвектоматы RETIGO Vision берегут не только деньги, но и окружающую среду.

retigo®

RETIGO

Láň 2310, PS 43
CZ 756 64 Rožnov pod Radhoštěm (Чешская Республика)
Тел.: +420 571 665 511, **факс:** +420 571 665 554
Эл. почта: sales@retigo.com
www.parokonvektomati-retigo.ru

горячая линия:
отдел продаж: +420 571 665 539, **техническая поддержка:** +420 571 665 560, **шеф-повар:** +420 731 447 645

RU 03/14

retigo®

Vision

Пароконвектоматы RETIGO Vision

Blue Vision и **Orange Vision Extra**

retigo® Vision

RETIGO Vision

Все технологии подвержены эволюционным изменениям. Выживают только те из них, которые лучше всего адаптируются к окружающей среде. Наступает время, когда побеждает совершенство. Наступает время **RETIGO VISION**.

Мы мечтали разработать аппарат, способный варить, печь, жарить и готовить на гриле любую пищу с полным соблюдением требований самых жестких стандартов гигиены и в то же самое время обеспечивающий клиенту значительную экономию бюджета за счет снижения расхода электроэнергии, воды и времени, не говоря уже о деньгах, часто уходящих на покупку ненужного кухонного оборудования.

И все это должно было подчеркиваться всесторонним управлением, простым обслуживанием и высокой ответственностью за удовлетворение наших клиентов. Мы смогли достигнуть всех этих целей и воплотить их всего лишь в одном аппарате, который стал лидером среди других устройств такого рода.

RETIGO VISION TOUCH

Retigo представляет революционную систему, воплощенную в уникальной сенсорной панели **VISION TOUCH**. Большая сенсорная панель с цветным дисплеем обеспечивает легкое и интуитивно понятное управление. Нужно только прикосновение...

(система автоматической мойки) RETIGO ACTIVE CLEANING

После напряженного рабочего дня на кухне, очистка пароконвектомата является одной из самых неприятных задач. Но все это не относится к пароконвектомату Retigo **VISION**, оснащенному автоматической системой мойки **ACTIVE CLEANING**.

RETIGO TOUCH & COOK (нажми и приготовь)

Выдумаете о том, как сделать работу с пароконвектоматом **RETIGO Vision** быстрее, проще и приятнее? Тогда вы можете воспользоваться функцией Touch & Cook. Сделайте фотографию вашего любимого блюда или загрузите ее и присоедините данную картинку к программе. Когда вы в следующий раз захотите выбрать эту программу, просто нажмите на картинку и затем на кнопку Start (Запуск).

(простое приготовление) RETIGO EASY COOKING

Технология EASY COOKING предоставляет уникальные возможности для простого и быстрого приготовления даже самых сложных блюд всего за несколько шагов. **EASY COOKING** разработана нашими профессиональными шеф-поварами и учитывает все особенности международной кухни.

http://torgoborud.com.ua/

Комплектация RETIGO VISION

МОДЕЛИ и КОМПЛЕКТАЦИЯ

В ассортименте пароконвектоматов **RETIGO VISION** — модели шести габаритных размеров и трех типов (бойлер, инжектор, газ), способные удовлетворить требования любого предприятия общественного питания — от небольших ресторанов и фаст-фуда до больших пищеблоков.

ОБОЗНАЧЕНИЯ

B – Blue Vision, O – Orange Vision Extra
i - инжектор, b - бойлер, g – газ
* напряжение 1 N~/230 В/50 Гц
** альтернатива газа – природный газ G20 или сжиженный газ в баллонах G30
Дополнительный выход отработанного газа A_3 (без дымохода) или B_{13} (с дымоходом)

Модель	623	611			1011			1221		2011		2021	
	B 623 i; O 623 ic	B 611 i; O 611 ic	B 611 b; O 611 bc	B 611 ig; O 611 igc	B 1011 i; O 1011 ic	B 1011 b; O 1011 bc	B 1011 ig; O 1011 igc	B 1221 i; O 1221 ic	B 1221 b; O 1221 bc	B 2011 i; O 2011 ic	B 2011 b; O 2011 bc	B 2021 i; O 2021 ic	B 2021 b; O 2021 bc
Энергоноситель	электричество	электричество	электричество	газ **	электричество	электричество	газ **	электричество	электричество	электричество	электричество	электричество	электричество
Вид парообразования	инжектор	инжектор	бойлер	инжектор	инжектор	бойлер	инжектор	инжектор	бойлер	инжектор	бойлер	инжектор	бойлер
Вместимость	6 противень GN2/3	7 противней GN1/1	7 противней GN1/1	7 противней GN1/1	11 противней GN1/1	11 противней GN1/1	11 противней GN1/1	13 противень GN2/1	13 противень GN2/1	21 противень GN1/1	21 противень GN1/1	21 противень GN2/1	21 противень GN2/1
Вместимость (дополнительное оборудование)		7 противней 400/600	7 противней 400/600	7 противней 400/600	11 противней 400/600	11 противней 400/600	11 противней 400/600	(26 противней GN1/1)	(26 противней GN1/1)			(42 противня GN1/1)	(42 противня GN1/1)
Производительность	30–50	51–150	51–150	51–150	151–250	151–250	151–250	400–600	400–600	400–600	400–600	600–900	600–900
Расстояние между уровнями (мм)	65	65	65	65	65	65	65	60	60	60	60	60	60
Габариты (ш x в x г) (мм)	683 x 575 x 644	933 x 786 x 863	933 x 786 x 863	933 x 926 x 863	933 x 1046 x 863	933 x 1046 x 863	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
Масса	65 кг	110 кг	116 кг	132 кг	132 кг	138 кг	154 кг	197 кг	207 кг	221 кг	233 кг	330 кг	344 кг
Тепловая мощность				13 кВт			18 кВт						
Полная мощность	4,9 кВт (3,3 кВт*)	10,2 кВт	10,2 кВт	0,3 кВт	17,6 кВт	17,6 кВт	0,8 кВт	35 кВт	35 кВт	35 кВт	35 кВт	59,4 кВт	59,4 кВт
Мощность парогенератора			9 кВт			12 кВт			24 кВт		24 кВт		48 кВт
Потребление газа				1,3 M^3/hod			1,9 M^3/hod						
Защита	10 A (16 A*)	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	10 A	63 A	63 A	63 A	63 A	100 A	100 A
Напряжение	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	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
Напряжение (дополнительное оборудование)	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		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
Подвод/слив воды (мм)	G 3/4" / 40	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" / 50	G 3/4" / 50	G 3/4" / 50	G 3/4" / 50	G 3/4" / 50
Газовое соединение				G 3/4"			G 3/4"						
Температурный режим	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