

STANDAARD-FUNCTIES EN OPTIE VOOR UNIT

BLUE Vision

BEREIDEN

Hete lucht 30 – 300 °C
Combinatie 30 – 300 °C
Stomen 30 – 130 °C
Bio-stomen 30 – 98 °C

Bereiding's nachts – Bespaart tijd en geld.

Lade-timing – Individuele ladetijden instellen voor bereiding van meerdere producten.
AHC – Automatische vochtigheidsregeling (Automatic Humidity Control) voor heel goede bereidingsresultaten.

Geavanceerd systeem voor het opwekken van stroom – Tweetraps voorverhitting van water met ingebouwde warmtewisselaar voor perfecte resultaten bij bereiding met stoom.

Kruislingse laden – Veiliger en comfortabel werken met GN.

Delta T-bereiding – Met geavanceerde bereidingsmethode voorkomen dat maaltijden die langzaam worden gegaard verschrompelen, geeft verbluffende resultaten.

Bereiding bij lage temperatuur – Minder gewichtsverlies, betere smaak.

Bereiden & Warm houden – Bereiden en op serveertemperatuur houden.

Golden Touch – Een goudbruine, knapperige korst.

Automatisch voorverwarmen/koelen brengt de temperatuurdaling bij plaatsen tot een minimum terug.

Sous-vide, Drogen, Steriliseren, Konfijten, Roken – Een geweldige manier om uw menu tot iets speciaals te maken.

MY VISION-REGELFUNCTIES

8" display – Perfect overzicht, gemakkelijke en intuïtieve afregeling.

MyVision – Pas uw menu aan zodat u alles wat u nodig hebt, voor u op het hoofdscherm ziet.

Aanraakpaneel – Paneel werkt onder alle omstandigheden en reageert snel, geen mechanische elementen, knoppen of wielen.

Easy Cooking – Zelfs minder ervaren chefs behalen heel goede resultaten dankzij de gemakkelijke aanwijzingen bij de bereiding.

1000 programma's in 20 stappen

Pictogrammen – Wind een afbeelding van eten bij een programma.

Leerfunctie – Alle aanpassingen aan de bereiding worden vastgelegd.

Laatste 10 – Bereidingsproces met een enkele aanraking opnieuw te gebruiken.

Multitasking – Unieke mogelijkheid met een display te werken tijdens de bereiding.

Automatische start – De mogelijkheid uitstel van de start van een bereiding te plannen.

EcoLogic – Energieverbruik wordt op het scherm getoond.

Optie ononderbroken bereidingstijd

OVERIGE APPARATUUR

Actieve Reiniging – Automatische reiniging tegen geringe kosten.

Drievoudig glas in de deur*** – Geavanceerde energiebesparing en glas aan de buitenzijde waaraan u zich niet brandt.

6-punts kerensonde – Maakt automatische bereiding van eten bij een ingestelde interne temperatuur mogelijk.

Automatisch kerende ventilator – Uitstekende gelijkmatige kleur en structuur van het product.

Flapafsluiter – Gepatenteerd systeem voor onttrekking van vocht.

7 ventilatorsnelheden*** – Precieze regeling van luchtverdeling voor gewenste resultaten met verschillende producten.

Automatische Ventilatorstop*** – U brandt zich niet aan de hete lucht wanneer u de deur snel opent.

Ventilator-timing*** – Gelijkmatiger resultaat en soepele bereiding in 3 stappen.

AISI 304 roestvrijstaal – uitzonderlijke kwaliteit met een speciale coating voor een langere levensduur.

Handsproeier – Externe waterslang met sproeikop.

WSS – Speciaal afvoersysteem & ingebouwde warmtewisselaar voor het besparen van water.

AANSLUITINGSMOGELIJKHEDEN

USB-aansluiting – Voor een gemakkelijke overdracht van gegevens van en naar de combi-oven.

Ethernet/LAN – Voor toegang op afstand voor gegevensbeheer.

VisionCombi software – Beheer van programma's en pictogrammen in uw PC, HACCP gegevensweergave.

BEDIENINGSLOGBOEKEN

HACCP-gegevens – Gemakkelijke en directe analyse van kritische bereidingspunten. Volledige bedieningsgegevens

SERVICE

BCS* – Het ingebouwde, geavanceerde systeem voor directe stoomopwekking zorgt ervoor dat niets uw stoombereiding onderbreekt.

SDS – Gemakkelijke check-up van de apparatuur en probleemoplossingen

ORANGE Vision

BEREIDEN

Hete lucht 30 – 300 °C
Combinatie 30 – 300 °C
Stomen 30 – 130 °C
Bio-stomen 30 – 98 °C

Bereiding's nachts – Bespaart tijd en geld.

Geavanceerd systeem voor het opwekken van stroom – Tweetraps voorverhitting van water met ingebouwde warmtewisselaar voor perfecte resultaten bij bereiding met stoom.

Kruislingse laden – Veiliger en comfortabel werken met GN.

Delta T-bereiding – Met geavanceerde bereidingsmethode voorkomen dat maaltijden die langzaam worden gegaard verschrompelen, geeft verbluffende resultaten.

Bereiding bij lage temperatuur – Minder gewichtsverlies, betere smaak.

Bereiden & Warm houden – Bereiden en op serveertemperatuur houden.

Golden Touch – Een goudbruine, knapperige korst.

Automatisch voorverwarmen/koelen brengt de temperatuurdaling bij plaatsen tot een minimum terug.

Sous-vide, Drogen, Steriliseren, Konfijten, Roken – Een geweldige manier om uw menu tot iets speciaals te maken.

OVERIGE APPARATUUR

Actieve Reiniging – Automatische reiniging tegen geringe kosten.

Drievoudig glas in de deur*** – Geavanceerde energiebesparing en glas aan de buitenzijde waaraan u zich niet brandt.

7 ventilatorsnelheden*** – Precieze regeling van luchtverdeling voor gewenste resultaten met verschillende producten.

Automatische Ventilatorstop*** – U brandt zich niet aan de hete lucht wanneer u de deur snel opent.

Automatisch kerende ventilator – Uitstekende gelijkmatige kleur en structuur van het product.

AISI 304 roestvrijstaal – uitzonderlijke kwaliteit met een speciale coating voor een langere levensduur.

WSS – Speciaal afvoersysteem & ingebouwde warmtewisselaar voor het besparen van water.

AANSLUITINGSMOGELIJKHEDEN

USB-aansluiting – Voor een gemakkelijke overdracht van gegevens van en naar de combi-oven.

VisionCombi software – Beheer van programma's en pictogrammen in uw PC, HACCP gegevensweergave.

BEDIENINGSLOGBOEKEN

HACCP-gegevens – Gemakkelijke en directe analyse van kritische bereidingspunten. Volledige bedieningsgegevens

SERVICE

BCS* – Het ingebouwde, geavanceerde systeem voor directe stoomopwekking zorgt ervoor dat niets uw stoombereiding onderbreekt.

SDS – Gemakkelijke check-up van de apparatuur en probleemoplossingen

UNIT OPTIONS

BLUE

Tweede temperatuurkernsonde

ORANGE

1-punts kernsonde

Flapafsluiter

99 programma's in 9 stappen

Geïntegreerde handsproeier

BLUE + ORANGE

Linker deur**

Veiligheidsfunctie deuropening

Uit te trekken handsproeier

Accessoires – standaarden, wagens, gastro-containers, reinigingsmiddelen, enz

RETIGO GREEN CONCEPT

De Retigo Vision combi-oven presenteert de zuinigste combi-oven die op de markt verkrijgbaar is. Een combinatie van unieke technische oplossingen bespaart de gebruiker geld, terwijl tegelijkertijd hulp wordt geboden bij het beschermen van het milieu.



Zeer efficiënt, minimale verliezen

Een speciale isolatie van 50 mm dik rond de bereidingskamer gecombineerd met drievoudige beglazing op de combi-oven waarborgt een snelle toename van de temperatuur en een minimaal stroomverbruik bij het bereidingsproces.



Advanced Steam Generation System

(Geavanceerd systeem voor stoomopwekking)

De geïntegreerde warmtewisselaar maakt gebruik van de warmte van de uitgestoten stoom en vermindert de vraag naar elektriciteit aanzienlijk.

Tot wel 12% minder stroomverbruik bij hete-luchtbelasting

(volgens DIN 18873 7.2)



Waterbesparingsstelsysteem

Een uniek ontwerp van het afvalwatersysteem waarbij de hoeveelheid water die nodig is voor het koelen van de uitgestoten stoom, verwaarloosbaar is. Deze oplossing vermindert het totale waterverbruik aanzienlijk.



Active Cleaning

Reiniging die weinig kost, zeer efficiënt is en weinig water verbruikt.

Tot wel 30% minder stroomverbruik bij gestabiliseerde belasting

(volgens DIN 18873-2 6.3)

VISION

COMBI-OVENS



retigo®

COMBI OVEN SPECIALIST

RETIGO s.r.o.

Lán 2310, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm, Tsjechische Republiek
Tel. +420 571 665 511, Fax: +420 571 665 554,
sales@retigo.com, www.retigo.com



NL-08/22-R01

* Geldt alleen voor combi-ovens met boiler

** Geldt voor modellen 623, 611, 1011

*** Geldt niet voor model 623

UNIEKE FUNCTIES



VISION PERFECTE BEREIDING

- Uitstekende resultaten bij bereiding met stoom
- Ideale kleur en structuur van het eten
- Minder stress in de keuken
- Alle technologische taken in één enkele unit



MY VISION-REGELFUNCTIES*

- Totale concentratie op de bereiding
- Geen verspilling van tijd
- U vindt alles wat u nodig hebt op het hoofdscherm



VISION DESIGN

- Comfortabel eten klaarmaken zonder risico van brandwonden
- Zeer betrouwbaar en lange levensduur
- Er wordt gegarandeerd voldaan aan de normen voor volksgezondheid
- Zeer betrouwbaar



SLIMME INVESTERING

- Besparingen op energieverbruik
- Zuinige automatische reiniging
- Ongeëvenaard rendement op uw investering

* Retigo Blue Vision

TECHNISCHE PARAMETERS



OPTIES VOOR STAPELEN

Onderste unit	Bovenste unit			
	623	611	621	611ig
623	✓			
611		✓		✓
621			✓	
1011		✓		✓
1021			✓	
611ig		✓		✓
1011ig		✓		✓

Model	B 623i O 623i	B 611i O 611i	B 611b O 611b	B 611ig O 611ig	B 1011i O 1011i	B 1011b O 1011b	B 1011ig O 1011ig	B 2011i O 2011i	B 2011b O 2011b	B 2011ig O 2011ig	B 621i O 621i	B 1021i O 1021i	B 1221i O 1221i	B 1221b O 1221b	B 1221ig O 1221ig	B 2021i O 2021i	B 2021b O 2021b	B 2021ig O 2021ig
Energie	elektriciteit	elektriciteit	elektriciteit	gas**	elektriciteit	elektriciteit	gas* *	elektriciteit	elektriciteit	gas**	elektriciteit	elektriciteit	elektriciteit	elektriciteit	gas**	elektriciteit	elektriciteit	gas**
Stoomgenerator	injectie	injectie	boiler	injectie	injectie	boiler	injectie	injectie	boiler	injectie	injectie	injectie	injectie	boiler	injectie	injectie	boiler	injectie
Capaciteit	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
Capaciteit (optie)	–	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
Capaciteit van maaltijden	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
Ruimte	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
Afmetingen (b x h x d)	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
Gewicht	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
Warmtevermogen	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
Totaal vermogen	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
Stoomopwekkingsvermogen	–	–	9 kW	–	–	18 kW	–	–	33 kW	–	–	–	–	33 kW	–	–	48 kW	–
Zekeringbeveiliging	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
Spanning	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	3N~/380-415V/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
Aansluiting water/afvoer	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
Gasaansluiting	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"	–	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 1"
Geluidsniveau	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
Temperatuur	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

Gecertificeerde:



B Blue Vision
O Orange Vision
i injectie
b boiler
g gas

* Optionele spanning 1N~(2-)/220-240V/50-60Hz
** Standaard configuratie – aardgas (G20, G25) met rookgasafvoer A3 (zonder schoorsteen)
*** Zelfs voor Marine-versie. Marine-versie is niet leverbaar voor units met boiler, gas-units en voor afmetingen 1221, 2021.