

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 comfortabeler 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, Droegen, 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 – Vind 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.

Ecologie – 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 kernsonde – 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 comfortabeler werken met GN.

Bereiding bij lage temperatuur – Profiteer van

minder gewichtsverlies, betere smaak.

Automatisch voorverwarmen/koelen brengt de

temperatuurdaling bij het plaatsen tot een minimum terug.

VISION-REGELFUNCTIES

Aanraakpaneel – Snelle regelfuncties afgeschermd door zeer beschermende folie. Voor onmiddellijke reactie op opdrachten, paneel is naadloos en gemakkelijk te reinigen.

Optie ononderbroken bereidingstijd

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

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.

OPTIES VOOR UNIT

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 nieuwe 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)



Waterbesparingsysteem

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

NIEUWE COMBI-OVENS



retigo®

PERFECTIE IN BEREIDING EN MEER...

* Geldt alleen voor combi-ovens met boiler

** Geldt voor modellen 623, 611, 1011

*** Geldt niet voor model 623

RETIGO

Láň 2310, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm, Tsjechische Republiek

Tel. +420 571 665 511, Fax: +420 571 665 554,

sales@retigo.com, www.retigo.com

UNIEKE FUNCTIES

VISION PERFECTE BEREIDING



Maak uw diners een zeer belangrijke reden om bij u terug te komen. De Retigo Vision combi-ovens geven u de gemoedsrust dat u met uw bereidingen uitstekende resultaten bereikt. Het bereide eten heeft de perfecte kleur, is sappig, knapperig en gezond met een minimaal vetgehalte.

- 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

VISION DESIGN



U blijft gewoon gemakkelijk en comfortabel aan het werk. Ervaar een uitstekende combinatie van functies, uitzonderlijke ergonomie en attractieve vormgeving. En dat alles met aandacht voor veiligheid, hygiëne en langdurige betrouwbaarheid.

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

* Retigo Blue Vision

MY VISION-REGELFUNCTIES*



Geef u de tijd u te concentreren op het bereiden van eten en op de dingen die werkelijk voor u van belang zijn. De eenvoudigste bedieningsfuncties op de markt leveren een u tijdsbesparing op en stellen u in staat snel en gemakkelijk alle noodzakelijke instellingen te kiezen. De reactie van de display is perfect zelfs met vette handen of met handschoenen aan. Pas het hoofdmenu aan uw wensen aan.

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

SLIMME INVESTERING



Bespaart u elke dag geld. Ingebouwde warmtewisselaar, driefoudig glas in de deur, 50 mm dikke thermo-isolatie gecombineerd met zuinige automatische reiniging garandeert u een geweldig rendement op uw investering.

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

TECHNISCHE PARAMETERS



| 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 | B1011ig-O1011ig | B 2011i-O 2011i | B 2011b-O 2011b | B 2011ig-O 2011ig | 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 | gas** | elektriciteit | elektriciteit | gas** |
| Stoomgenerator | injectie | injectie | boiler | injectie | injectie | boiler | injectie | injectie | boiler | 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 | 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 | – | – | – | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 |
| 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 |
| Gasaansluiting | – | – | – | G 3/4" | – | – | G 3/4" | – | – | G 3/4" | – | – | G 3/4" | – | – | G 3/4" |
| 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 |
| 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 |

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.

OPTIES VOOR STAPELEN

| Onderste unit | Bovenste unit | | |
|---------------|---------------|-----|-------|
| | 623 | 611 | 611ig |
| 623 | x | | |
| 611 | | x | x |
| 1011 | | x | x |
| 611ig | | x | x |
| 1011ig | | x | x |

OPTIONELE SPANNING VOOR ELEKTRISCHE COMBI-OVENS

| Optional voltage | 623 | 611 | 1011 | 2011 | 1221 | 2021 |
|--------------------------|-----|-----|------|------|------|------|
| 1N-(2-)/220-240V/50-60Hz | x | x | | | | |
| 3~/200-208V/50-60Hz | x | x | x | x | x | x |
| 3~/220-240V/50-60Hz | x | x | x | x | x | x |
| 3~/400V/50-60Hz | x | x | x | x | x | x |
| 3~/440-480V/50-60Hz | x | x | x | x | x | x |
| 3~/400V/50-60Hz*** | x | x | x | x | | |
| 3~/440-480V/50-60Hz*** | x | x | x | x | | |