

Vision Smoker

retigo®



- El generador de humo Retigo Vision Smoker es un accesorio compatible con todos los hornos combi Retigo.
- Añade un sabor a ahumado a productos selectos.
- Control simple e intuitivo.
- Opción de ahumado en frío.
- Opción de ahumar y asar simultáneamente.
- Los programas para ahumar se pueden encontrar en todos los Retigo hornos combi o en www.retigo.es.
- Gracias al generador de humo con dobles elementos calefactores, no es necesario humedecer la madera para un ahumado más largo - esto se realiza mediante encendido electrónico controlado.

DOBLE CALENTAMIENTO

Gracias a este sistema, puedes ahumar de forma eficaz y suave sin quemar las virutas de madera. El tiempo de ahumado puede llegar hasta las 3 horas por humo frío sin reponer virutas de madera.

AJUSTE DE LA INTENSIDAD DEL AHUMADO

Intensidad de ahumado programable en 3 niveles:

- Primer nivel para ahumado lento con aire frío hasta 3 horas por generación de humo sin desgaste.
- Segundo nivel para ahumado medio a temperaturas de entre 70 °C - 130 °C para ahumar hasta 2 horas.
- Tercer nivel para ahumar a la carta con humo intenso para un tratamiento térmico corto de hasta 30 min.

ARRANQUE TURBO

Generación de humo rápida para ahumar a la carta. Ahumado completo en 2 min. Gracias a la salida de encendido controlada.

PROCESADOR CONTROLADO

El encendido de la madera controlado por microprocesador asegura una generación de humo rápida y la consiguiente ralentización del encendido previene el desgaste de la madera y el amargor.

VARIACIÓN DE TEMPERATURA

Es posible utilizar el ahumador desde temperaturas de 20 °C hasta 200 °C.

APAGADO AUTOMÁTICO

Esta función le permite al ahumador darle un excelente resultado incluso si no está presente en la cocina. El ahumador cambia al modo de parada después de la finalización del proceso. Se utiliza para ahumado nocturno.

PANEL DE PANTALLA TÁCTIL

Control de pantalla táctil para un fácil mantenimiento e higiene en la cocina.

COMPATIBILIDAD

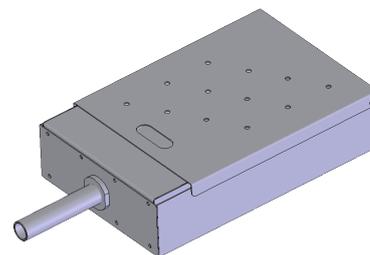
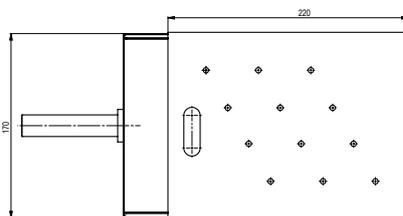
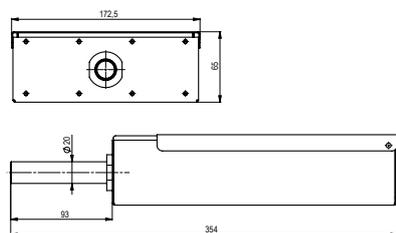
Compatibilidad con todos los modelos y tamaños de hornos combinados Retigo.

LAVADO AUTOMÁTICO

Gracias al sellado especial de la electrónica, el ahumador puede lavarse con el ciclo de lavado automático justo en el horno combinado Retigo.

PROGRAMAS

Es posible descargarse sin cargo los programas de ahumado en www.retigo.es.



Temperatura máxima	200 °C
Resistencia a la humedad	Sí
Peso	2 kg
Dimensiones del generador (AxHxF)	172,5 x 65 x 354 mm
Dimensiones del embalaje (AxHxF)	480 x 190 x 120 mm
Potencia total	300 W
Voltaje	1 x 200 V - 230 V AC 50 - 60 Hz
Virutas de madera	fracción 1 cm - 4 cm

retigo®

RETIGO s.r.o. | Láň 2310 | PS 43 | 756 64 Rožnov pod Radhoštěm | tel.: +420 571 665 511 | fax: +420 571 665 554 | e-mail: sales@retigo.com

www.retigo.es