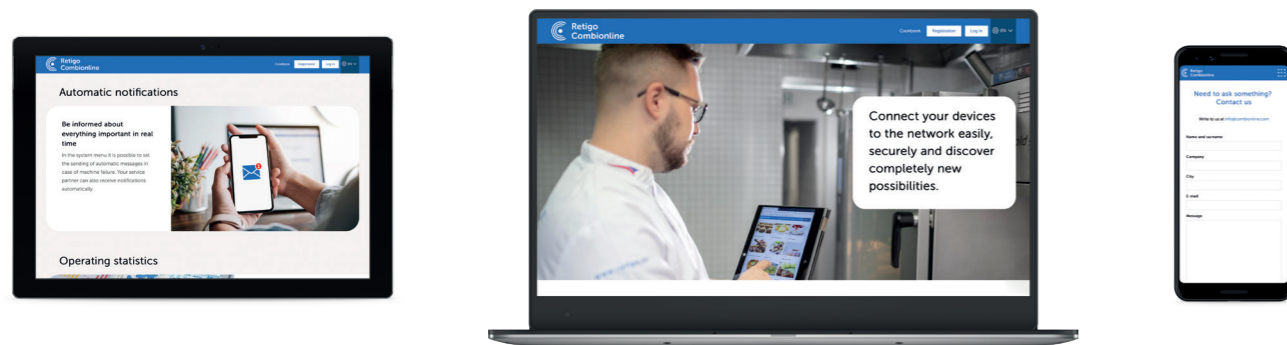



Connectez-vous à Retigo Combionline® depuis n'importe quel appareil




Connectez facilement vos dispositifs au réseau en toute sécurité et découvrez de nouvelles possibilités.

Tableau de bord


Nouvelles recettes




Viande hachée
Tarte du berger




Desserts
Clafoutis aux cerises




Boulangerie
Pain Naan



Végétarien
Lasagnes de légumes



Viande
Jarret d'agneau rôti lentement, frotté aux herbes



Desserts
Gâteau renversé à l'ananas et au rhum

Consommation totale

Consommation d'eau 1.75 l
Consommation d'électricité 789.46 kWh


Consommation de cuisson

Consommation d'eau 0.0 l
La consommation d'électricité 655.64 kWh

Consommation de lavage


Consommation d'eau 1.75 l
La consommation d'électricité 133.82 kWh

Utilisation




■ Cuisine ■ La lessive ■ Inutilisé

Cuisine



■ Air chaud ■ Mixte
■ Cuisson à la vapeur ■ Cook & Hold
■ Pause ■ Pulvérisation
■ Régénération sur plaque ■ GoldenTouch

Nettoyage



■ Nettoyage à l'eau uniquement
■ Détartrage de la chambre de cuisson
■ Nettoyage rapide
■ Nettoyage standard
■ Nettoyage intensif

Le système Retigo Combionline® est disponible pour les fours Blue Vision, Orange Vision Plus et DeliMaster.
Tous les appareils de la génération actuelle de fours mixtes Vision (depuis mai 2016) peuvent être connectés au système Retigo Combionline®.
L'appareil peut être connecté par un câble LAN ou par un nano routeur spécial à un réseau Wi-Fi local.



RETIGO s.r.o.
Láň 2310, PS 43 | 756 61 Rožnov pod Radhoštěm | République Tchèque

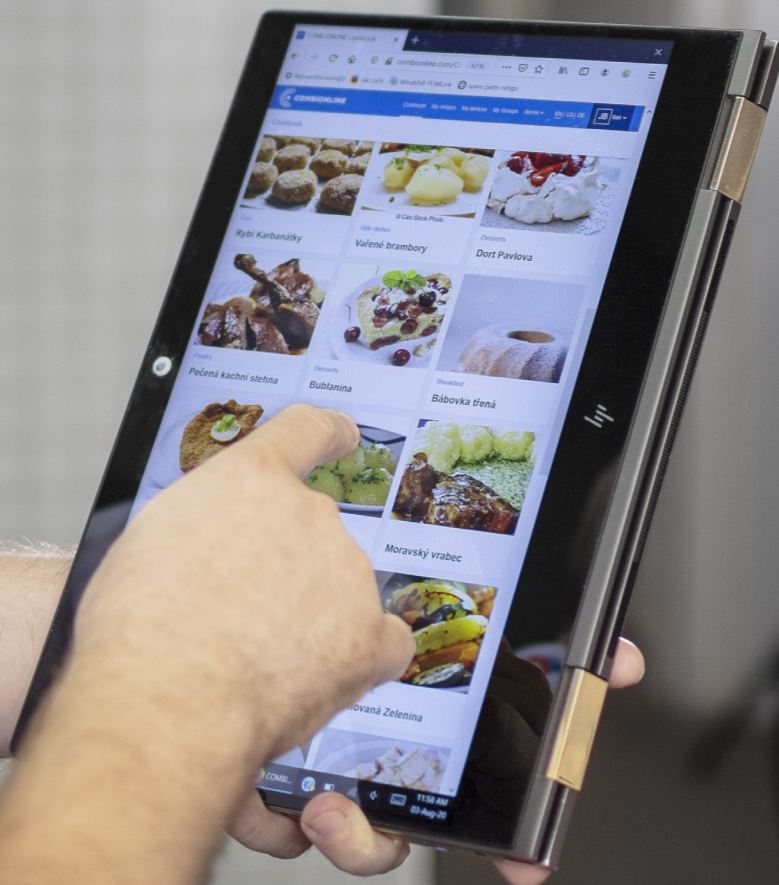
téléphoner: +420 571 665 511 | fax: +420 571 665 554
e-mail: sales@retigo.com | www.retigo.fr

FR-01/22



combionline.com

Retigo Combionline® est une solution simple et sûre de réseau pour votre dispositif Retigo. Grâce à Combionline, vous pouvez accéder à vos dispositifs, les commander à distance, gérer les recettes, télécharger les données de fonctionnement et mettre à jour les logiciels. À tout instant et où que vous soyez grâce à votre téléphone portable, votre tablette ou votre ordinateur.



Caractéristiques d'un dispositif connecté



Gestion des recettes

De nouvelles idées à portée de main

Laissez-vous inspirer par les chefs du monde entier et de notre livre de recettes public pour élargir votre menu. Exhibez vos recettes à succès et partagez-les avec la communauté de chefs Retigo. Un système de recherche sophistiqué vous permet de trouver rapidement la recette que vous cherchez. Vous pouvez facilement télécharger les recettes sélectionnées à un dispositif connecté. Pour chaque recette, une description détaillée est disponible avec une liste d'ingrédients, y compris les réglages des paramètres pour le four mixte.



Gestion à distance de l'appareil

Surveillez votre appareil en temps réel à tout instant, où que vous soyez

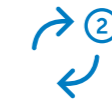
Connectez les appareils que vous désirez à des endroits différents. Créez votre propre structure opérationnelle. Vous pouvez vous connecter à tous les appareils sur un appareil et où qu'ils soient, contrôler le statut actuel via votre dispositif mobile, par exemple, pour savoir le temps restant jusqu'à la fin du processus de cuisson actuel.



Sécurité absolue

Vos programmes et les données techniques sont toujours en sécurité

Une sauvegarde automatique des données sur un serveur sécurisé permet de garantir que des données telles que les programmes, les données HACCP ou les registres et les données techniques sont conservées en toute sécurité et ce à tout instant. Le système simplifie également l'enregistrement et élimine le risque d'erreurs de la part du personnel.



Notifications automatiques

Soyez informé de toutes les choses importantes en temps réel

Dans le menu du système, il est possible de définir l'envoi de message automatique en cas de panne de la machine. Votre partenaire entretien peut également recevoir des notifications automatiquement.



Statistiques d'utilisation

Suivez le niveau d'utilisation de votre appareil

Les données techniques sont affichées de manière claire, ce qui vous permet d'avoir une vue d'ensemble totale de la consommation d'eau, de l'alimentation et de l'utilisation globale de votre équipement. Le filtre vous permet de définir des périodes et les valeurs réelles des heures de fonctionnement, le nombre de cycles de lavage, ou la consommation d'énergie et d'eau peuvent être affichées sous la forme de graphiques simples.



Gestion des profils, mises à jour logicielles automatiques

Gérez vos profils d'écran d'accueil et assurez-vous que la dernière version du logiciel est téléchargée

Le profil de l'écran d'accueil de votre four mixte Blue Vision peut être facilement modifié à partir de votre ordinateur, puis il vous suffit de télécharger le nouveau profil vers n'importe quel four mixte connecté à votre compte utilisateur. Le logiciel du four mixte Blue Vision peut être téléchargé automatiquement dès qu'une nouvelle version est disponible.