

VISION

CHEF CONCEPT

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

SPIS TREŚCI

Vision Concept

strona 4

Vision Holdomat

strona 6

Vision schłazarki/zamrażarki szokowe Combi-Chill

strona 10

Vision schłazarki/zamrażarki szokowe Comfort and Practic

strona 14

VISION CHEF CONCEPT

Jeśli myślisz koncepcyjnie, wiesz, co robisz.
W gastronomii przygotowanie jest podstawą sukcesu.

Przez odpowiednią kombinację piecyka konwekcyjno-parowego Vision i poszczególnych elementów Vision Chef Concept można wykonać wszystkie najważniejsze czynności w profesjonalnej kuchni – gotowanie, utrzymywanie, schładzanie/zamrażanie szokowe i regenerację i przygotować się na bezproblemacyjne i szybkie serwowanie dań bez stresu i utraty jakości.

DZIĘKI VISION CHEF CONCEPT ZYSKASZ TAKŻE:

- Oszczędność czasu dzięki przyrządzeniu większej ilości potraw naraz (osobne komory gotujące, które umożliwiają przyrządzenie różnych potraw w tym samym czasie).
- Zwiększenie wydajności kuchni dzięki możliwości wykorzystania produktów Vision Chef Concept jako pełnowartościowych technologii w gastronomii.
- Większą elastyczność, wydajność i bardziej zróżnicowane menu dzięki możliwości wcześniejszego przyrządzenia potraw i tylko regeneracji podczas wydawania.
- Gwarancję higieny i bezpieczeństwa – wszystkie urządzenia Vision Chef Concept są skonstruowane tak, aby przez ich właściwe wykorzystanie w 100% spełniać normy HACCP.

- Optymalne wykorzystanie czasu podczas przyrządzania potraw lub podczas planowania kolejnego trudnego dnia pracy.
- Oszczędność energii i pracy.

3 PODSTAWOWE SPOSOBY, JAK MOŻNA WŁAŚCIWIE WYKORZYSTAĆ PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY VISION I PRODUKTY VISION CHEF CONCEPT



* Regenerować lub podtrzymać temperaturę potrawy można także w piecu konwekcyjno-parowym Vision, jednak zaleca się do tych czynności jeden z produktów Vision Chef Concept. Zaoszczędzisz pojemność pieca konwekcyjno-parowego, którą możesz wykorzystać do opracowania ciepłego kolejnych potraw.

VISION HOLDOMAT



Unikatowe urządzenie do utrzymywania potraw w temperaturze serwowania i do pieczenia w niskich temperaturach. Idealne do przyrządzania świetnych pieczeni przy zachowaniu najlepszej jakości i minimum ubytku masy. Precyzyjna kontrola ustawionej temperatury i przemysłowy system wentylacji zapewni doskonały klimat także do pieczenia lub smażenia potraw przez cały czas utrzymywania. Temperaturę można ustawić w zakresie 20-120°C.

ZALETY:

Świetny smak i jakość potraw

Dzięki precyzyjnej elektronicznej kontroli temperatury i unikatowemu systemowi dystrybucji ciepła utrzymuj mięso, ryby i inne potrawy przez kilka godzin w doskonale precyzyjnej temperaturze. Nie dochodzi w ten sposób do wysuszenia potraw i zmiany ich właściwości.

Oszczędność kosztów i produktów

Dzięki powolnemu gotowaniu i doskonałej dystrybucji ciepła w całej komorze gotującej Holdomantu uzyskasz mniejsze ubytki masy i poprawisz wydajność przygotowywanych produktów.

Łatwy serwis i konserwacja

Dzięki prostocie całego urządzenia awaryjność jest minimalna, a w zawiązku z rozmiarami Holdomatu i jego konstrukcji, także czyszczenie jest bardzo łatwe i szybkie. Łatwo przenośne urządzenie z minimalnym zużyciem energii. Holdomat jest wyposażony w cztery praktyczne uchwyty do łatwego przenoszenia z miejsca na miejsce. Uruchomienie jest natychmiastowe dzięki zwykłemu podłączeniu do gniazdka na 230 V o mocy maksymalnie 1,5 kW.

Ergonomia przestrzenna

Holdomat można wbudować w zabudowę kuchenną lub wsunąć w specjalny stojak pod piec konwekcyjno-parowy. Urządzenie nie zajmie więc zbyt wiele miejsca na bacie roboczym, a pomimo to będzie zawsze pod ręką

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE:

- Sonda temperatury
- Podstawa na kótkach
- Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy z miejscem na Holdomat
- Konsola do przymocowania na ścianie



PARAMETRY TECHNICZNE

- Równomierna i pewna dystrybucja ciepła bez wentylatora.
- Precyzyjna elektroniczna kontrola temperatury z odchyleniem max. +/- 1°C
- Szybkie ustawianie na optymalną temperaturę 68°C
- Specjalny system odwilżania komory dla potraw smażonych i pieczonych
- Przejrzysty panel sterowania OLED
- Drzwi z otworami wentylacyjnymi i zamkiem magnetycznym
- Zdemontowane stelaże pojemników gastronomicznych
- Izolacja termiczna podwójnej obudowy
- Zintegrowane rękojeści umożliwiające łatwą i bezpieczną manipulację i transport
- Blokada drzwi i możliwość zmiany ich otwierania



| Model | HOM 411 | HOM 311 | HOM 323 |
|------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Pojemność | 4x1/1 GN, 65 mm, 2x1/1 GN, 100 mm | 3x1/1 GN, 65 mm, 2x1/1 GN, 100 mm | 3x2/3 GN, 65 mm, 2x2/3 GN, 100 mm |
| Wymiary (szer. x wys. x gł.) | 416 x 423 x 667 mm | 416 x 346 x 667 mm | 415 x 343 x 515 |
| Waga | 27,5 kg | 24 kg | 21 kg |
| Moc całkowita | 1,5 kW | 1,05 kW | 1,05 kW |
| Zasilanie | 1 N~/230 V/50–60 Hz | 1 N~/230 V/50–60 Hz | 1 N~/230 V/50–60 Hz |
| Zabezpieczenie | 10 A | 10 A | 10 A |
| Temperatura | 20–120 °C | 20–120 °C | 20–120 °C |

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY RETIGO VISION + HOLDOMAT



Umieszczając Holdomat pod piecem konwekcyjno-parowym masz wszystko pod ręką. Do tego służy podstawa, przeznaczona specjalnie pod Holdomat.

HOLDOMAT 411

- 611 + Holdomat 411
- 1011 + Holdomat 411

HOLDOMAT 311

- 611 + Holdomat 311
- 1011 + Holdomat 311

HOLDOMAT 323

- 611 + Holdomat 323
- 1011 + Holdomat 323

VISION SCHŁADZARKI /ZAMRAŻARKI SZOKOWE COMBI-CHILL

Zupełnie nowa generacja schładzarek/zamrażarek szokowych, która poza tradycyjnym schładzaniem/zamrażaniem poradzi sobie także z gotowaniem w niskich temperaturach nawet do +80°C. Dzięki programowaniu można ustawić automatyczne rozmrażanie potraw na temperaturę serwowania, ewentualnie regenerację schłodzonych potraw. Dzięki zintegrowanej grzałce można wykorzystać urządzenie także do gotowania w niskich temperaturach w nocy.

ZALETY:

Schładzanie szokowe

Jest to szybkie schładzanie umożliwiające obniżenie temperatury potraw z +95°C do +3°C w ciągu mniej niż 90 minut, co spowoduje szok termiczny, który zapobiega powstawaniu i rozmnażaniu się niepożądanych bakterii. Zagwarantuje utrzymanie najwyższej jakości potraw.

Zamrażanie szokowe

Znane także jako szybkie zamrażanie, umożliwia obniżenie temperatury potraw na -18°C w ciągu mniej niż 240 minut, co zapobiega powstawaniu małych kryształków wodnych, które mogłyby uszkodzić produkt. Gwarantuje wysokiej jakości strukturę, wygląd, smak i zapach potrawy.

Rozmrażanie

Jest to program umożliwiający kucharzowi wybór czasu, kiedy potrawa będzie gotowa do zaserwowania. Combi-chill automatycznie uruchomi rozmrażający proces regeneracji produktu na pożądaną temperaturę i wybrany czas. Cały cykl przebiegnie tak, aby temperatura rozmrażania była współmierna i powolna, dzięki czemu nie dojdzie do uszkodzenia struktury, wyglądu, smaku i zapachu rozmrażanego produktu.

Powolne gotowanie i utrzymywanie

Jednym z najważniejszych składników w kuchni jest czas. Powolne gotowanie to specjalny cykl, znany także jako gotowanie w niskiej temperaturze lub gotowanie nocne. Wykorzystanie tej techniki gotowania umożliwia poprawę smaku, konsystencji i koloru potraw, obniżyć ubytki masy. Po powolnym cyklu pieczenia aktywuje się cykl zamrażający lub schładzający Combi chill lub podtrzymywanie temperatury +65°C.

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE:

- Podgrzewana sonda termiczna
- Podstawa do pieca konwekcyjno-parowego z miejscem na Schładzarkę/zamrażarkę szokową (tylko dla modeli BC 511)
- Zestaw HACCP + złącze USB



PARAMETRY TECHNICZNE

- Klasyczne cykle chłodzenia i zamrażania
- Możliwość gotowania w niskich temperaturach do 70°C i utrzymywania temperatury potraw
- Automatyczna regeneracja zamrożonych/schłodzonych produktów do temperatury serwowania
- Umożliwia także sterylizację, suszenie, podgrzewanie itp.
- Idealne połączenie oszczędności pieniędzy, mocy i niezawodności
- Wykonano ze stali nierdzewnej AISI 304
- Jednostka kondensacyjna chłodzona za pomocą powietrza
- 60 mm izolacja z pianki poliuretanowej (40 kg/m³)
- Automatyczna kontrola chłodzenia i zamrażania w zależności od ilości i typu włożonych potraw
- Opcjonalna sonda termiczna do pomiaru temperatury wewnątrz produktu
- 5 prędkości wentylatora
- Automatyczne zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi



| Model | BC 511 Combi |
|---|--------------------|
| Pojemność | 5 x GN1/1 |
| Pojemność schładzarki +90° C > +3 °C | 20 kg |
| Pojemność zamrażarki +90° C > -18 °C | 12 kg |
| Rozstaw prowadnic | 70 mm |
| Całkowita moc | 1,05 kW |
| Zużycie energii elektrycznej podczas chłodzenia 1 kg żywności | 0,062 kW |
| Zużycie energii elektrycznej podczas zamrażania 1 kg żywności | 0,252 kW |
| Moc cieplna | 0,5 kW |
| Wymiary (Sz x W x G) | 784 x 900 x 800 mm |
| Waga | 100 kg |
| Zabezpieczenie | 16 A |
| Zasilanie | 1N~/230 V/ 50 Hz |
| Czynnik chłodzący | R 452 A |



| | BC 1011 Combi | BC 1411 Combi |
|---|---------------------|---------------------|
| Pojemność | 10 x GN1/1 | 14 x GN1/1 |
| Pojemność schładzarki +90° C > +3 °C | 40 kg | 55 kg |
| Pojemność zamrażarki +90° C > -18 °C | 25 kg | 35 kg |
| Rozstaw prowadnic | 75 mm | 67 mm |
| Całkowita moc | 2,5 kW | 3 kW |
| Zużycie energii elektrycznej podczas chłodzenia 1 kg żywności | 0,098 kW | 0,083 kW |
| Zużycie energii elektrycznej podczas zamrażania 1 kg żywności | 0,297 kW | 0,287 kW |
| Moc cieplna | 1 kW | 1,5 kW |
| Wymiary (Sz x W x G) | 800 x 1800 x 825 mm | 800 x 2025 x 825 mm |
| Waga | 200 kg | 212 kg |
| Zabezpieczenie | 16 A | 16 A |
| Zasilanie | 3N~/400 V/ 50 Hz | 3N~/400 V/ 50 Hz |
| Czynnik chłodzący | R 452 A | R 452 A |



VISION
SCHŁADZARKI/
ZAMRAŻARKI SZOKOWE
COMFORT AND
PRACTIC

Urządzenie, które już stało się nieodzownym pomocnikiem w każdej profesjonalnej kuchni. Schładzarka szokowa potrafi schłodzić włożone produkty w danym limicie czasu do temperatury $+3^{\circ}\text{C}$, ewentualnie zamrozić na -18°C . Prędkość cyklu schładzania lub zamrażania eliminuje ryzyko mnożenia się niepożądanych mikroorganizmów i gwarantuje bezproblemowe dotrzymanie norm HACCP. Główną zaletą zamrażania jest duża prędkość. Gwarantuje, że w produkcie nie powstaną mikrokryształki lodu, które przy tradycyjnym powolnym zamrażaniu w zwykłej zamrażarce uszkodziłyby ścianki komórkowe, a po rozmrożeniu mięso straciłoby większość naturalnych soków.

ZALETY:

Gwarancja higieny i bezpieczeństwa

Schładzanie lub zamrażanie szokowe gwarantuje łatwiejsze stosowanie norm HACCP i minimalizację ryzyka kontaminacji potraw przez bakterie.

Efektywniejsze wykorzystanie czasu

Ugotowana wstępnie, a następnie schłodzona potrawa ułatwia i przyspiesza wydawanie poszczególnych dań w godzinach szczytu.

Oszczędność kosztów i bardziej urozmaicone menu

Przez połączenie przyrządzania większej ilości dań w piecu konwekcyjno-parowym i ich schłodzenie w schładzarkę szokową można oszczędzić energię elektryczną, czas personelu i osiągnąć optymalną jakość i różnorodność potraw.

Wysoka jakość potraw i mniejsze straty masy

W schłodzonych lub zamrożonych szokowo potrawach zostaje zachowana ich naturalna wewnętrzna wilgotność, nie dochodzi do strat masy i spadku jakości potraw. Schłodzoną potrawę można przechowywać nawet przez 5 dni, a zamrożoną nawet przez kilka miesięcy.

Mniej odpadu i precyzyjniejsza regulacja porcji

Schładzanie i zamrażanie szokowe potraw nie prowadzi do zbytecznych strat, regenerowane są tylko zamówione dania i porcje wydawane są precyzyjnie.

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE:

- Podgrzewana sonda termiczna (tylko modele Comfort)
- Lampa sterylizująca UV (tylko modele Comfort)
- Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy z miejscem na Schładzarkę/zamrażarkę szokową (tylko do rozmiaru BC 511 i BC 411)
- Zestaw HACCP + złącze USB



PARAMETRY TECHNICZNE

- Ręczne cykle chłodzenia i zamrażania
- Cykle chłodzenia i zamrażania kontrolowane w zależności od czasu i temperatury
- Automatyka kontrola chłodzenia i zamrażania w zależności od ilości i typu włożonych potraw (tylko modele Comfort)
- Sterowanie dotykowe (tylko modele Comfort)
- 99 opcjonalnych programów (tylko modele Comfort)
- Automatyka rozmrażanie (z wyjątkiem modeli wsuwanych Practic 4 i 5)
- Wentylator z 5 prędkościami (tylko modele Comfort)
- Automatyka zatrzymywanie wentylatora po otwarciu drzwi (tylko modele Comfort)
- W całości wykonano ze stali szlachetnej AISI 304
- Jednostka kondensacyjna chłodzona za pomocą powietrza
- 60 mm izolacja z pianki poliuretanowej (40 kg/m³)
- Elektroniczne mikrokomputerowe sterowanie
- Higieniczne wnętrze z zaokrąglonymi rogami ułatwiające cyrkulację powietrza i czyszczenie
- Optymalny, równomierny rozkład temperatury we wnętrzu
- Opcjonalna podgrzewana sonda do pomiaru temperatury (tylko modele Comfort)
- Automatyka przejście do trybu konserwacji po zakończeniu cyklu chłodzenia lub zamrażania



| Model | BC 411P | BC 511 P/C |
|---|------------------|---------------------|
| Pojemność | 4 x GN1/1 | 5 x GN1/1 |
| Pojemność schładzarki +90° C > +3 °C | 12 kg | 18 kg / 20 kg |
| Pojemność zamrażarki +90° C > -18 °C | 8 kg | 10 kg / 12 kg |
| Rozstaw prowadnic | 70 mm | 70 mm |
| Całkowita moc | 0,8 kW | 0,85 kW / 1,05 kW |
| Zużycie energii elektrycznej podczas chłodzenia 1 kg żywności | 0,075 kW | 0,067 kW / 0,062 kW |
| Zużycie energii elektrycznej podczas zamrażania 1 kg żywności | 0,305 kW | 0,312 kW / 0,252 kW |
| Wymiary (Sz x W x G) | 784 x 850 x 700 | 784 x 900 x 800 |
| Waga | 100 kg | 110 kg / 125 kg |
| Zabezpieczenie | 16 A | 16 A |
| Zasilanie | 1N~/230 V/ 50 Hz | 1N~/230 V/ 50 Hz |
| Czynnik chłodzący | R 452 A | R 452 A |

| | BC 511ST C | BC 1011 P/C | BC 1411 P/C |
|---|------------------|---------------------|---------------------|
| Pojemność | 5 x GN1/1 | 10 x GN1/1 | 14 x GN1/1 |
| Pojemność schładzarki +90° C > +3 °C | 20 kg | 34 kg / 40 kg | 45 kg / 55 kg |
| Pojemność zamrażarki +90° C > -18 °C | 12 kg | 20 kg / 25 kg | 30 kg / 35 kg |
| Rozstaw prowadnic | 75 mm | 75 mm | 67 mm |
| Całkowita moc | 1,05 kW | 2,3 kW / 2,5 kW | 2,8 kW / 3 kW |
| Zużycie energii elektrycznej podczas chłodzenia 1 kg żywności | 0,062 kW | 0,088 kW / 0,098 kW | 0,079 kW / 0,083 kW |
| Zużycie energii elektrycznej podczas zamrażania 1 kg żywności | 0,252 kW | 0,332 kW / 0,297 kW | 0,277 kW / 0,287 kW |
| Wymiary (Sz x W x G) | 1242 x 860 x 680 | 800 x 1800 x 825 | 800 x 2025 x 825 |
| Waga | 125 kg | 190 kg / 195 kg | 220 kg / 220 kg |
| Zabezpieczenie | 16 A | 16 A | 16 A |
| Zasilanie | 1N~/230 V/ 50 Hz | 3N~/400 V/ 50 Hz | 3N~/400 V/ 50 Hz |
| Czynnik chłodzący | R 452 A | R 452 A | R 452 A |

Historia firmy Retigo sięga roku 1994. Firma specjalizuje się w wąskim segmencie rynku pieców konwekcyjno-parowych. Kładzie nacisk na wysoką jakość i dostępność cenową produktów. RETIGO to czeska marka, niezależny producent pieców konwekcyjno-parowych na świecie. Dzięki stabilności finansowej i zapleczu technologicznemu firma może elastycznie reagować na potrzeby swoich klientów. Jednym z podstawowych warunków sukcesu jest najwyższy poziom usług sprzedażowych i serwisowych.

Již 25 let

IDEALNE GOTOWANIE

Profesjonalne podejście, pyszne jedzenie, zadowolony klient, to podstawy sukcesu. Retigo pomaga profesjonalistom w gastronomii już ponad 25 lat.



PRECYZYJNE URZĄDZENIA W NAJLEPSZEJ CENIE

Wysoka jakość i korzyści w codziennej pracy.



DO KAŻDEJ KUCHNI

Mała restauracja czy ogromna kuchnia zakładowa? Piec konwekcyjno-parowy Retigo zawsze spełni Twoje wymagania. Jesteśmy specjalistami w dziedzinie profesjonalnych technologii gastronomicznych, dlatego wiemy, jak pomagać w kuchni.



ROZSĄDNY WYBÓR

Swoim klientom oferujemy nie tylko produkt, ale cały koncept. Kompleksowe wsparcie na drodze do zadowolenia klientów i szybkiego zwrotu inwestycji.



NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI SERWIS I OBSŁUGA KLIENTA

Gotowanie bez problemu z naciskiem na zadowolenie Waszych klientów.

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.
LÁŇ 2310
756 61 ROŽNOV POD RADHOŠTĚM

Tel.: +420 571 665 511

Fax: +420 571 665 554

E-mail: sales@retigo.com

www.retigo.pl

PL-03/20