

retigo®

Mision

dotknijcie przyszłości...



**Życie** obok nas biegnie do przodu. Rozwój i modernizacja nie omija także zapleczy kuchennych, których nie wyobrażamy sobie dziś bez pieców konwekcyjno-parowych.

Naszą **wizją** jest prezentacja urządzenia, za pomocą którego możecie **gotować, piec, smażyć i grillować** wszystkie rodzaje potraw. Co więcej, zachowacie najważniejsze normy higieniczne, zaoszczędzicie energię elektryczną, wodę, czas i zminimalizujecie wydatki związane z zakupem niepotrzebnych urządzeń kuchennych. Do tego wszystkiego dochodzi proste sterowanie oraz łatwy serwis. Wszystko to gwarantuje wysoką jakość usług i komfort obsługi przez użytkowników.

Wszystkie te założenia udało nam się zrealizować w jednym urządzeniu, które dzięki swojej funkcjonalności i wykonaniu stoi pomiędzy innymi urządzeniami tak wysokiej klasy.

Nadchodzi czas, gdy zwycięży doskonałość.

Nadchodzi **Retigo VISION**.



SPIS TREŚCI

Retigo Vision is coming...	1
Gotowanie bez granic	2/3
Wystarczy lekki dotyk	4/5
Pomoc w każdej sytuacji	6/7
Modele i wyposażenie	8/9
Linia RETIGO VISION i zestawy	10/11
Detale	12/13
Active Cleaning	14/15
Komunikacja i HACCP	16/17
System bankietowy	18/19
Akcesoria	20/21
Opłacalność inwestycji	22/23
Porównania modeli	24
Usługi dla klientów	25

## RETIGO VISION is coming...

**RETIGO VISION** to całkiem nowa, unikalna generacja piecy konwekcyjno-parowych, które dają kucharzom na całym świecie wyjątkową technologię umożliwiającą przygotowanie najbardziej wyszukanych potraw. Dzięki Wam drodzy Klienci i Partnerzy, dzięki wszystkim informacjom dotyczącym usprawnienia i unowocześnienia pracy pieca mogliśmy zrobić tak wielki krok na przód. Wierzymy, że Nowy **RETIGO VISION** da Państwu możliwość zaoferowania klientom wysokiej jakości potraw, które w wielu przypadkach pozwolą prześcignąć konkurencję.



### Retigo VISION DESIGN

- Wyjątkowy design, który Was zachwyci



### Retigo EASY COOKING

- Zanużcie się we własnych kucharskich fantazjach



### Retigo VISION TOUCH

- Przeżyjcie swoją prywatną rewolucję

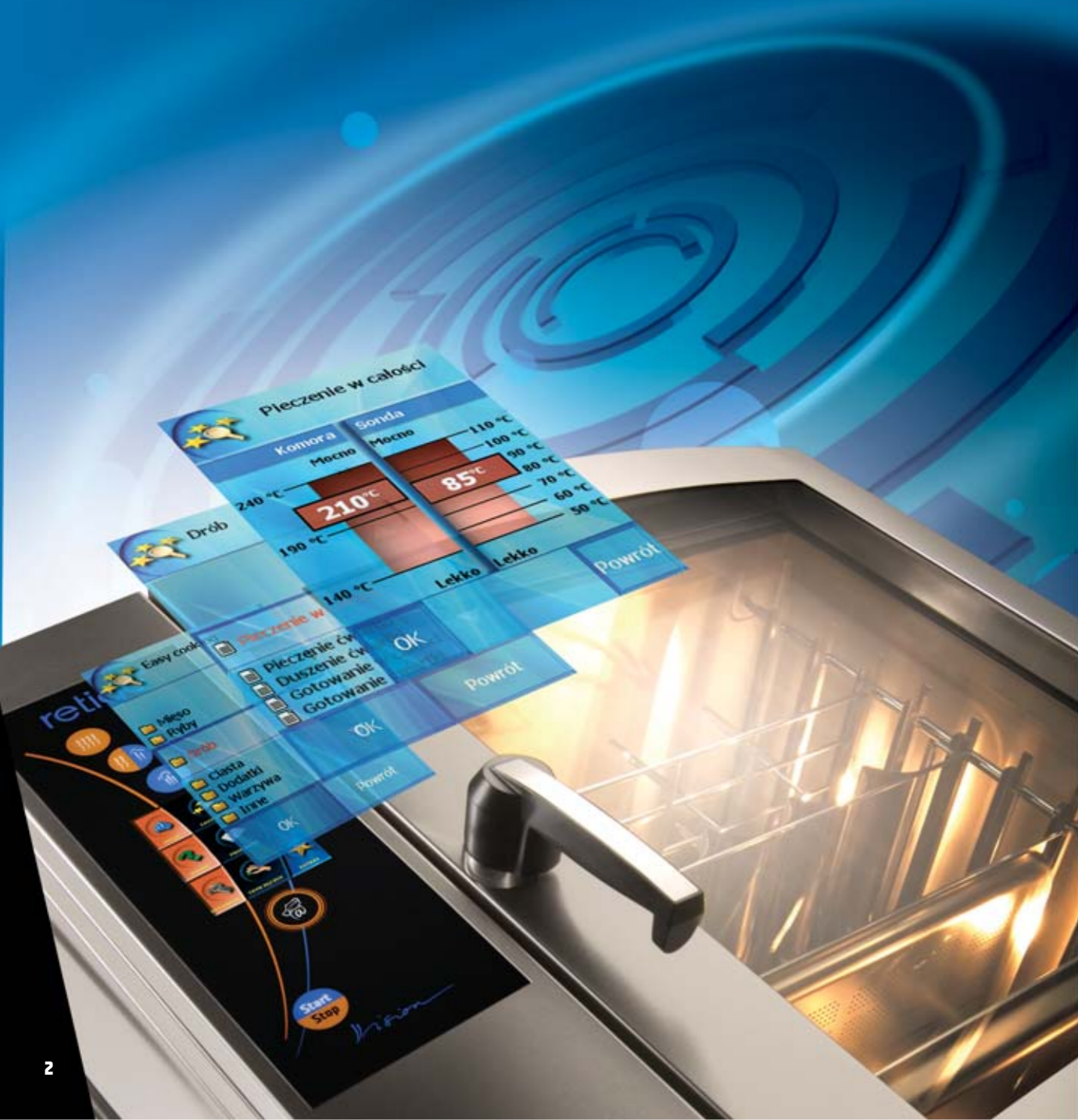


### Retigo VISION AGENT

- Wasze koło ratunkowe



GOTOWANIE BEZ GRANIC ...



## Retigo EASY COOKING

**EASY COOKING** daje Wam wyjątkowe, dotychczas nieosiągalne, możliwości, dzięki którym łatwo i szybko, za pomocą kilku kroków, ustawicie właściwą technologię obróbki termicznej najbardziej złożonych potraw. EASY COOKING to technologia opracowana przez naszych Firmowych Kucharzy, uwzględniająca specyfikę zarówno polskiej, jak i międzynarodowej kuchni. Według rodzaju potrawy iżądanego wyniku piec sam zaproponuje i nastawi parametry gotowania.

### WYBÓR RODZAJU POTRAWY I TYPU OBRÓBKICIEPLNEJ

W pierwszym kroku wybiercie rodzaj potrawy i typżądanego obróbki termicznej. Możecie wybrać z 12 kategorii.

### WYBÓR WIELKOŚCI PORCJI

Możecie zdecydować, czy chcecie piec np. mięso w całości, w kostkach albo płatach.

**INTENSYWNOŚĆ KOLORU (poziom zarumienienia) I DOPIECZENIE EASY COOKING** zaproponuje odpowiednią temperaturę, da możliwość ustawienia efektu finalnego: temperatura w komorze nada kolor, temperatura w środku potrawy zapewni odpowiednie dopieczenie.

### WSZYSTKO POD KONTROLĄ

Po załączeniu programu **EASY COOKING** macie perfekcyjny przegląd przebiegu obróbki cieplnej, a na wyświetlaczu od razu widzicie wszystkie podstawowe jednostki.

### MIEJSCE DLA FANTAZJI KUCHARZY

W każdej fazie bieżącego procesu macie możliwość manualnego nastawienia parametrów odpowiednich do własnych potrzeb.

**EASY COOKING** nie dyktuje, co macie robić, jedynie zaleca odpowiednie parametry i umożliwia ich zmianę.

### TWORZENIE WŁASNYCH RECEPTUR

Jeśli jesteście spokojni o wynik gotowania, możecie dzięki unikalnej funkcji LEARN dany proces zapisać między swoje własne programy z wszystkimi dokonanymi zmianami, które wprowadziliście podczas gotowania. Dzięki technologii **EASY COOKING** można łatwo utworzyć wiele zupełnie nowych, własnych programów i nie trzeba marnować czasu na złożone nastawiania i próbowanie innej technologii.

**EASY COOKING** bardzo szybko stanie się Waszym niezbędnym asystentem i umożliwi nawet mniej doświadczonym kucharzom uzyskanie najlepszych wyników gotowania. Przekonajcie się sami, że gotowanie w piecu konwekcyjno-parowym nigdy nie było prostsze.

Mięsa



Dodatki



Desery



Ryby





## Retigo **VISION TOUCH**

W Y S T A R C Z Y   L E K K I   D O T Y K . . .

### UNIKALNY DOTYKOWY PANEL

Retigo prezentuje rewolucyjny system specjalnego dotykowego sterowania **VISION TOUCH**. Duży dotykowy panel z kolorowym wyświetlaczem zapewnia łatwe, intuicyjne sterowanie. Unikalna technologia produkcji umożliwia regulację siły nacisku panela, który będzie perfekcyjnie funkcjonował w zmiennych warunkach występujących w kuchni.

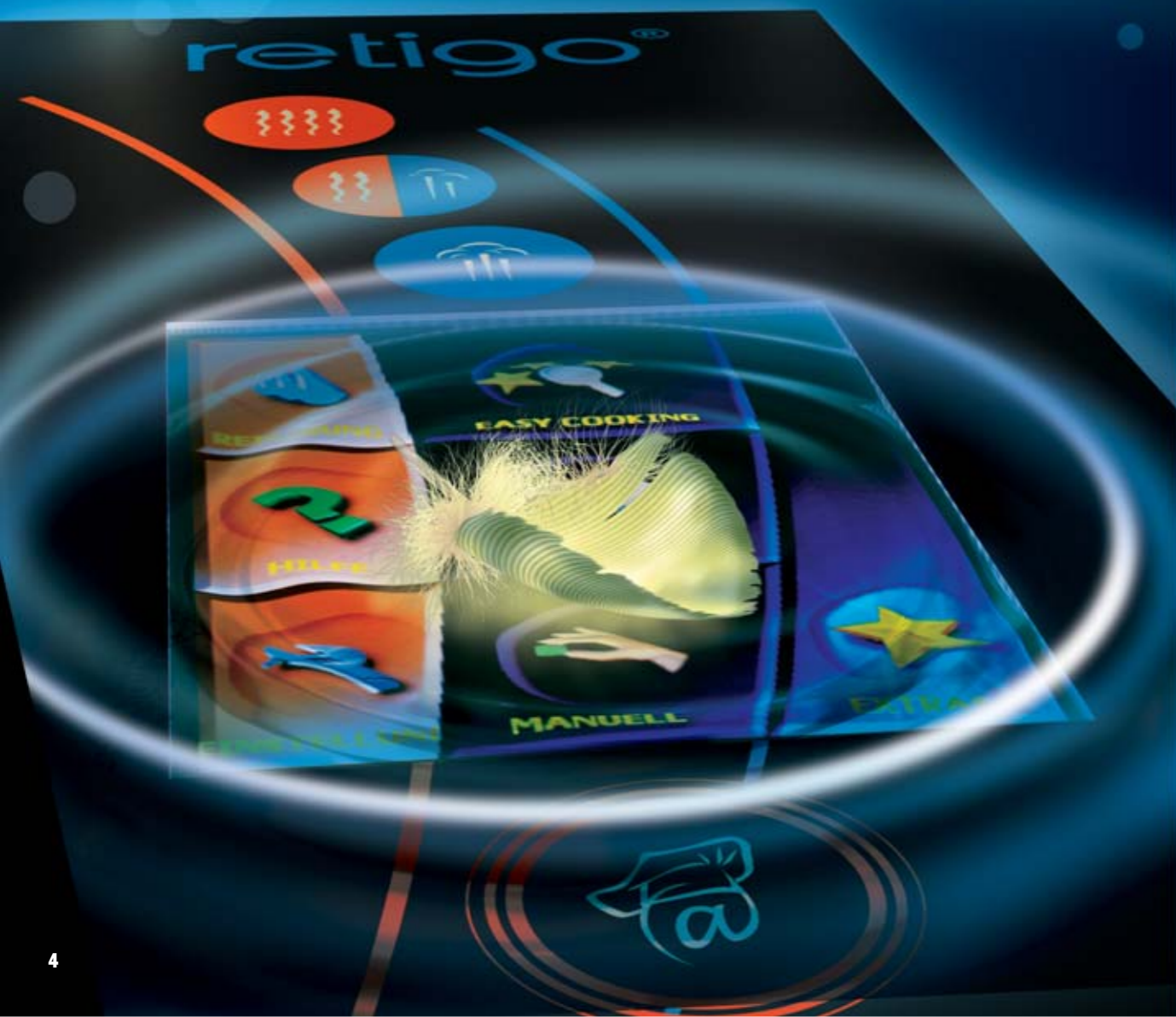
### BARDZO ŁATWE STEROWANIE

Główne „obrazkowe” menu, umożliwi szybki wybór programu, wybór dodatkowych funkcji lub wejście do sterowania manualnego. Wszystkie funkcje sterujące są łatwo rozpoznawane za pomocą kolorowych ikon 3D. Wszystkie ikony na panelu sterującym ustawione są wygodnie dla użytkownika: są duże, czytelne i łatwo rozpoznawalne.

**VISION TOUCH** gwarantuje łatwą obsługę także dla tych użytkowników, którzy nie mają styczności z podobnym typem urządzeń.

### PROSTE CZYSZCZENIE I DŁUGA ŻYWOTNOŚĆ

Gładka, jednolita powierzchnia umożliwia szybkie i łatwe czyszczenie. Specjalnie użyte materiały zapewniają wysoką trwałość i bardzo długą żywotność panelu.



- 
**EASY COOKING**
  - To właśnie tu zanurzycie się do osobistej, kucharskiej fantazji.
- 
**PROGRAMY**
  - Ikona służy do układania, edycji i dalszej pracy z Waszymi programami i technologiami
- 
**STEROWANIE RĘCZNY**
  - Służy do łatwego i szybkiego, manualnego nastawienia wartości.
- 
**EXTRAS**
  - Piec zaproponuje wszystkie specjalne funkcje do obróbki cieplnej.
- 
**MYCIE**
  - Trzy kropki oznaczają funkcję automatycznego mycia urządzenia
- 
**POMOC**
  - Pod znakiem zapytania znajdziecie ogólną instrukcję użytkownika pieca konwekcyjno-parowego.
- 
**USTAWIENIA**
  - Tu macie możliwość wejścia do sekcji serwisowej, ustawienie języka użytkownika i innych wartości



## Retigo **VISION AGENT**

p o m o c   w   k a ż d e j   s y t u a c j i   . . .



Sterowanie **RETIGO VISION** nie sprawia żadnych problemów. Jeśli nie będziecie pewni, do czego służy dana funkcja albo jak postępować dalej, można wykorzystać Waszego wirtualnego pomocnika. To on Wam pomoże, kiedy będziecie tego potrzebować. Wystarczy dotknąć przycisk **VISION AGENT** a potem na wyświetlaczu wybrać funkcję (albo ikonkę 3D), która wymaga wyjaśnienia. **VISION AGENT** bardzo szybko pokaże ogólny opis danej funkcji albo dalsze kroki postępowania.

**VISION AGENT** funkcjonuje na wszystkich poziomach menu sterującego. To program, który pomoże rozwiązać każdy problem związany z obsługą. Można bez obaw korzystać nawet z najbardziej złożonych funkcji.





## Retigo BLUE VISION & ORANGE VISION

### ORANGE VISION (iniekcyjny, bojlerowy)

- VISION TOUCH – dotykowy panel sterujący
- Kolorowy cyfrowy wyświetlacz
- Gorące powietrze 30 – 300 °C
- Kombinacja 30 – 300 °C
- Gotowanie w parze 30 – 130 °C
- 5 programów po 5 kroków
- Zintegrowany prysznic
- Regeneracja
- System bankietowy
- Automatyczny przedgrzew/schłodzenie
- Automatyczny start
- BCS (system automatycznej kontroli bojlera)\*
- SDS (system serwisowo-diagnostyczny)
- CCS (system automatycznej kontroli zawapnienia)\*
- WSS (system oszczędzania wody)
- Zaokrąglona zewnętrzna szyba drzwi – zmniejsza ryzyko oparzenia
- Energy logic – wykorzystanie ciepła odpływającej pary
- Otwierana podwójna szyba drzwi zabezpiecza przed stratą ciepła
- Łącze USB
- LAN – możliwość przyłączenia do sieci, komunikacja przez przeglądarkę internetową

#### Opcjonalnie:

- Sonda termiczna
- Kłapka do usuwania nadmiaru pary
- 99 programów do 5 kroków
- Odwrotne otwieranie drzwi (611, 1011)
- Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi (623, 611, 1011)
- Zestaw HACCP

\*- tylko w urządzeniach bojlerowych

Dwie serie wraz z szeroką paletą odpowiednich akcesoriów dają możliwość właściwego wyboru pieca konwekcyjno-parowego idealnie dopasowanego do wszystkich Państwa potrzeb.

**RETIGO BLUE VISION** – ten model przeznaczony jest dla tych użytkowników, którzy szukają najlepszego urządzenia z doskonałym wyposażeniem i maksymalnie dogodnym i intuicyjnym sterowaniem.

**RETIGO ORANGE VISION** – to prostsza seria, która sprosta potrzebom wszystkich niedoświadczonych kucharzy.



### BLUE VISION (iniekcyjny, bojlerowy)

- EASY COOKING
- VISION TOUCH – dotykowy panel sterujący
- VISION AGENT – wirtualny pomocnik
- ACTIVE CLEANING (mycie automatyczne)
- Kolorowy, dotykowy wyświetlacz
- 4-punktowa sonda termiczna
- Gorące powietrze 30 – 300 °C
- Kombinacja 30 – 300 °C
- Gotowanie w parze 30 – 130 °C
- Pieczenie nocne
- Pieczenie niskotemperaturowe
- Delta T pieczenie, gotowanie
- Cook & Hold
- Regeneracja
- System bankietowy
- Timer pólek – sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej
- 1000 programów po 20 kroków
- 5 prędkości wentylatora
- Taktowanie wentylatora
- Funkcja LEARN
- Fan Stop – szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi
- Automatyczny przedgrzew/schłodzenie
- Autoklima – kontrola nasycenia pary
- Automatyczny start
- QuickView – szybki podgląd programu
- Kłapka do usuwania nadmiaru pary
- ACM (system automatycznego zarządzania pojemnością)
- BCS (system automatycznej kontroli bojlera)\*
- SDS (system serwisowo-diagnostyczny)
- CCS (system automatycznej kontroli zawapnienia)\*
- WSS (system oszczędzania wody)
- Zaokrąglona zewnętrzna szyba drzwi – zmniejsza ryzyko oparzenia
- Energy logic – wykorzystanie ciepła odpływającej pary
- Otwierana podwójna szyba drzwi zabezpiecza przed stratą ciepła
- Funkcja Turbo steam – szybka para
- Łącze USB
- LAN – możliwość przyłączenia do sieci, komunikacja przez przeglądarkę internetową

#### Opcjonalnie:

- Odwrotne otwieranie drzwi (611, 1011)
- Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi (623, 611, 1011)
- Druga sonda termiczna
- Zestaw HACCP

\*- tylko w urządzeniach bojlerowych



doskonały design...

## Linia RETIGO VISION i zestawy

RETIGO VISION oferuje modele w pięciu wielkościach, które zaspokoją życzenia każdego właściciela zaplecza kuchennego zarówno małych restauracji czy barów, jak i dużych kuchni.

### Zestawy RETIGO VISION



Model 623		Model 611		Model 1011		Model 1221		Model 2011	
B 623 i; O 623 i		B 611 i; O 611 i	B 611 b; O 611 b	B 1011 i; O 1011 i	B 1011 b; O 1011 b	B 1221 i; O 1221 i	B 1221 b; O 1221 b	B 2011 i; O 2011 i	B 2011 b; O 2011 b
Rodzaj zasilania	Energia elektryczna	Rodzaj zasilania	Energia elektryczna	Rodzaj zasilania	Energia elektryczna	Rodzaj zasilania	Energia elektryczna	Rodzaj zasilania	Energia elektryczna
Wytwarzanie pary	Natrysk	Wytwarzanie pary	Natrysk	Wytwarzanie pary	Natrysk	Wytwarzanie pary	Natrysk	Wytwarzanie pary	Natrysk
Pojemność	6 prowadnic GN2/3	Pojemność	7 prowadnic GN1/1	Pojemność	11 prowadnic GN1/1	Pojemność	12 prowadnic GN2/1	Pojemność	20 prowadnic GN1/1
Orientacyjna ilość porcji	30 - 50	Orientacyjna ilość porcji	7 prowadnic GN1/1	Orientacyjna ilość porcji	11 prowadnic GN1/1	Orientacyjna ilość porcji	400 - 600	Orientacyjna ilość porcji	400 - 600
Rozstaw prowadnic [mm]	65	Rozstaw prowadnic [mm]	65	Rozstaw prowadnic [mm]	65	Rozstaw prowadnic [mm]	65	Rozstaw prowadnic [mm]	65
Wymiar (sz x wys x gł) [mm]	683 x 575 x 644	Wymiar (sz x wys x gł) [mm]	933 x 786 x 863	Wymiar (sz x wys x gł) [mm]	933 x 1046 x 863	Wymiar (sz x wys x gł) [mm]	1105 x 1353 x 997	Wymiar (sz x wys x gł) [mm]	948 x 1824 x 871
Waga	65 kg	Waga	110 kg	Waga	132 kg	Waga	197 kg	Waga	221 kg
Moc całkowita	4,9 kW (3,3 kW*)	Moc całkowita	10,2 kW	Moc całkowita	17,6 kW	Moc całkowita	38,6 kW	Moc całkowita	38,6 kW
Moc średnia	2 kW	Moc średnia	3k W	Moc średnia	4 kW	Moc średnia	7 kW	Moc średnia	7 kW
Zabezpieczenie	10 A (16 A*)	Moc bojlera	9 kW	Moc bojlera	12 kW	Zabezpieczenie	63 A	Moc bojlera	26,4 kW
Zasilanie	3 N~/400 V/50 Hz	Zasilanie	3 N~/400 V/50 Hz	Zasilanie	3 N~/400 V/50 Hz	Zasilanie	3 N~/400 V/50 Hz	Zasilanie	3 N~/400 V/50 Hz
Zasilanie (opcjonalnie)	1 N~/230 V/50 Hz	Zabezpieczenie	16 A	Zabezpieczenie	32 A	Zasilanie	3 N~/400 V/50 Hz	Zasilanie	3 N~/400 V/50 Hz
Podłączenie wody/odpływ [mm]	6 3/4" / 40	Podłączenie wody/odpływ [mm]	6 3/4" / 50	Podłączenie wody/odpływ [mm]	6 3/4" / 50	Podłączenie wody/odpływ [mm]	6 3/4" / 50	Podłączenie wody/odpływ [mm]	6 3/4" / 50
Temperatura	30 - 300 °C	Temperatura	30 - 300 °C	Temperatura	30 - 300 °C	Temperatura	30 - 300 °C	Temperatura	30 - 300 °C

B - Blue Vision, O - Orange Vision, i - Natrysk, b - Bojler



## Detale techniczne



**Wentylator** - istnieje możliwość ustawienia 5 różnych prędkości wentylatora. Zapewnia to perfekcyjne wyniki nawet w przypadku najbardziej skomplikowanych potraw. Obustronne obroty zapewniają równomierne rozprowadzenie ciepła w całej komorze.

**FanStop** - prawie natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi wyraźnie zmniejsza wpływ pary z komory gotującej.

**Higieniczna komora gotująca** - zaokrąglone rogi i wysoka jakość spawów ułatwia łatwe czyszczenie. Specjalna warstwa ochronna zabezpiecza przed powstaniem korozji.

**ACM** - Automatic capacity management – gwarantuje jednakową jakość wykonania, niezależnie od ilości obrabianej termicznie potrawy.



**Klamka**

solidna klamka ułatwia otwieranie i zamykanie drzwi pieca. Specjalny wewnętrzny mechanizm umożliwia otwarcie drzwi obrotem klamki w prawo lub w lewo i zamknięcie lekkim popchnięciem. Jest to wygodne zwłaszcza przy manipulacji z pełnymi gastro-pojemnikami.



**Drzwi**

specjalnie wypukła, zaokrąglona szyba drzwi jest nie tylko designerskim detalem. Dzięki przestrzeni, która istnieje pomiędzy zaokrągloną zewnętrzną, a równą wewnętrzną szybą dochodzi do lepszego chłodzenia obu szyb drzwi.



**Wyciągany panel**

proste otwieranie panelu sterującego umożliwia pracownikom serwisu wygodny dostęp do elektroniki jednostki sterującej.



**Podwójna szyba drzwi**

zapewnia doskonałą termoizolację i ułatwia czyszczenie przestrzeni między szybami.



**Sonda termiczna**

czteropunktowa sonda termiczna zapewnia doskonały pomiar temperatury wewnątrz potrawy i komory gotującej. Kształt uchwytu „T” zapewnia wygodną manipulację.



**Wanienka**

umożliwia odprowadzenie skroplonej pary i zapobiega przed kapaniem wody na podłogę



## Retigo ACTIVE CLEANING

Sprzątanie po całodziennym w pracy w kuchni to najbardziej nieprzyjemna czynność. Jednak nie dotyczy to pracy z piecem Retigo **BLUE VISION**, który jest wyposażony w system automatycznego mycia **ACTIVE CLEANING**

### 5 PROGRAMÓW MYCIA

Do usunięcia zanieczyszczeń służy jeden z pięciu różnych programów mycia, które zapewnią, że piec konwekcyjno-parowy zawsze będzie perfekcyjnie czysty. Programy myjące różnią się długością i intensywnością mycia. Podstawowy program myjący trwa tylko 21 minut, a najmocniejszy 40 minut.

### RETIGO ACTIVE CLEANER

Firma RETIGO stworzyła specjalny proszek myjący Retigo **ACTIVE CLEANER**, którego stosowanie zapewnia doskonały efekt. Proszek dawkuje się bezpośrednio na dno komory gotującej pieca (dostarczany jest w specjalnych plastikowych pojemniczkach). Przy niewielkim zanieczyszczeniu wystarczy użyć połowę dawki środka myjącego.

### DWA W JEDNYM

Specjalny proszek myjący stosowany teraz w RETIGO VISION zawiera zarówno substancje myjące i płuczące. Odpada więc realizowanie mycia dwoma detergentami.

### OSZCZĘDNOŚCI

System automatycznego mycia **ACTIVE CLEANING** umożliwia znaczne oszczędności czasu i pieniędzy. Obsługa, która w przypadku mycia ręcznego musiałaby każdego dnia czyścić piec przez minimum pół godziny, teraz dozuje proszek, włącza program myjący i może wykonywać inne czynności. Po zakończeniu mycia piec sam włącza funkcję suszenia i po kilku minutach automatycznie przechodzi do stanu „stand-by”. Obsługa nie musi czekać, aż program myjący zakończy działanie.

### DŁUŻSZA ŻYWOTNOŚĆ

Prawidłowe używanie systemu **ACTIVE CLEANING** gwarantuje perfekcyjny wygląd komory gotującej i wyraźnie przedłuża całkowity czas eksploatacji pieca.



Program	Czas mycia	Środek myjący	Opis cyklu myjącego	Zużycie energii (kW)	Zużycie wody (l)
Płukanie	5	NIE	Płukanie komory chłodną wodą bez użycia środka myjącego	0,7	20
Podstawowe mycie	21	TAK - 1 szt.	Mycie średnich zabrudzeń bez przypalonego tłuszczu	1,35	30
Średnie mycie	34	TAK - 1 szt.	Mycie średnich zabrudzeń po pieczeniu i grillowaniu w wyższych temperaturach	1,5	40
Extra silne mycie	40	TAK - 2 szt.	Mycie silnych zanieczyszczeń, mocno zapieczonych tłuszczu po pieczeniu, grillowaniu i po wielokrotnym użyciu pieca	1,8	50
Mycie ręczne	60	TAK - Retigo Manual Cleaner do mycia ręcznego	Mycie ręczne jest możliwe w przypadku, gdy nie używa się mycia automatycznego Active cleaning	1,35	30





## Możliwości komunikacyjne RETIGO VISION



### Możliwości komunikacyjne RETIGO VISION

Wirtualna komunikacja jest nieodłącznym elementem współczesnej rzeczywistości. Możliwości nie mają granic i to samo dotyczy pieców konwekcyjno-parowych **RETIGO VISION**. Urządzenia można nie tylko przyłączyć do komputera lub sieci komputerowej (Internetu) za pomocą łącza LAN (konektor RJ45), ale także przez łącze USB do pamięci przenośnej (flash disk).

Dzięki temu mamy następujące możliwości:

- Przydzielić urządzeniu własny adres IP
- Połączyć się przez łącze internetowe z dowolnym piecem konwekcyjno-parowym
- Nagrywać i ściągać programy, recepty, obrazki i melodyjki przez USB albo z internetu
- Ściągać i wyświetlać wartości HACCP
- Wchodzić do serwisowego menu (także z odległego komputera - tylko przez kod PIN)
- Aktualizować sterujący software
- Sterować zdalnie piecem (przez komputer)
- Wykonywać diagnostykę ewentualnych błędów



### Analiza HACCP

**HACCP** jest skrótem nazwy **Hazard Analysis and Critical Control Points** (analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli), używanej na całym świecie do określenia systemu prewencyjnych czynności służących do zapewnienia higienicznych walorów spożywczych potraw podczas wszystkich czynności związanych z produkcją, przygotowaniem, magazynowaniem, przetwarzaniem, przewozem i sprzedażą do klienta końcowego.

### HACCP software firmy Retigo umożliwia:

- Ściąganie, przeglądanie i archiwizację danych
- Drukowanie raportu z przebiegu obróbki termicznej, drukowanie graficzne
- Łatwe i szybkie tworzenie programów
- Zobrazowanie danych HACCP wprost na wyświetlaczu panela pieca konwekcyjno-parowego



Dane **HACCP** (temperatura komory, temperatura wewnątrz potrawy, wybierany tryb pracy, dodatkowe funkcje, a także wszystkie zdarzenia, takie jak otwieranie i zamykanie drzwi, zmiana trybu pracy, zmiana nastawianych temperatur, przerwa w dostawie prądu, itd.) są całkowicie, automatycznie zapisywane w pamięci elektroniki sterującej w każdym urządzeniu (pojemność pamięci to aż 160 godzin gotowania). Można z nich wygenerować tabelaryczne lub graficzne zestawienie.



## System Bankietowy Retigo



„Bankiet” oznacza uroczysty, wystawny obiad (kolację) dla większej liczby osób. Na takiej uroczystości siedzącym gościom podaje się posiłki i napoje. System bankietowy w praktyce oznacza całościowy proces, który obejmuje szereg czynności: od osobnego przygotowywania składników, ich obróbkę termiczną, schłodzenie, utrzymywanie, aż po regenerację i podawanie gotowych potraw bezpośrednio na talerzach.

Firma Retigo proponuje akcesoria, które w połączeniu z naszymi piecami konwekcyjno-parowymi maksymalnie uproszczą profesjonalny sposób obsługi tego typu uroczystości.

- Wózki i kosze bankietowe zapewniają perfekcyjne ułożenie talerzy w piecu, doskonałe podgrzanie potraw i łatwą pracę z maksymalnie 70 talerzami jednocześnie.
- Pokrowce termoizolacyjne Retigo gwarantują utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw w czasie do 20 minut, bez strat ciepła i jakości smakowych.

Za pomocą **Systemu Bankietowego Retigo** serwowanie potraw będzie bardziej dynamiczne, a klienci na pewno docenią duży profesjonalizm Waszego personelu.



## Aksesoria

Proponujemy Państwu szeroki asortyment akcesoriów, które są niezbędne do właściwego funkcjonowania pieca konwekcyjno-parowego **RETIGO VISION**.

Nieodzowną częścią zestawu **RETIGO VISION** jest podstawa, specjalne wózki, kosze z prowadnicami na gn-y lub talerze, konsola do zamontowania modelu 6 x 2/3 na ścianie, pokrowce termoizolacyjne do systemu bankietowego. Wybór tych produktów jest duży i zależy głównie od Waszych życzeń.

Następną nieodzowną częścią wyposażenia są gastropojemniki. Oprócz klasycznych nierdzewnych i emaliowanych pojemników w różnym wykonaniu i wielkościach proponujemy także inne **specjalne akcesoria**:

**Retigo Frit** - Specjalny kosz przeznaczony do smażenia w piecu frytek, ćwiartek ziemniaków lub innych podobnych produktów.

**Retigo Grill** - Teflonowy ruszt wykonany specjalnie do grillowania najróżniejszych mięs i przysmaków z warzyw.

**Retigo Snack** - To teflonowa blacha z okrągłymi przetłoczniami. Dzięki jej grubości i zewnętrznej warstwie dochodzi do doskonałej dystrybucji ciepła, przez co czas obróbki termicznej jest wyjątkowo krótki, a efekt doskonały.

### Inne akcesoria:

- Pojemniki gn ze stali nierdzewnej - pełne i perforowane o głębokości: 20, 40, 60, 100, 150, 200
- Pojemniki na knedliki
- Ruszty do kurczaków
- Płaskie ruszty
- Pojemniki i blachy emaliowane
- Blachy piekarnicze i cukiernicze o wymiarach 400x600 mm

Wszystkie te produkty są dostępne w wielkościach GN 2/3, 1/1, 2/1 \*

- pojemniki GN nierdzewne pełne – 20, 40, 65, 100, 150, 200  
nierdzewne perforowane - 20, 40, 65, 100, 150, 200  
emaliowane – 20, 40, 65



Podstawy



Specjalne GN



Nietypowe GN



Klasyczne GN



Oszczędność miejsca i kosztów produkcji w kuchni z średnim przygotowaniem około 1000 porcji dziennie.



Amortyzacja pieca konwekcyjno-parowego Retigo Blue Vision 10 x GN 1/1

	Dzienne zużycie	Roczne zużycie	Cena za jednostkę	Zużycie przez rok w zł	Osiągnięta oszczędność w %	Całkowita oszczędność w zł
Mięso / kg	20	6 000	18	108 000	15	16 200
Dodatki / kg	40	12 000	2,8	33 600	15	5 040
Tłuszcz / kg	5	1 500	4,2	6 300	70	4 410
Energia/kW	60	18 000	0,7	1 260	40	504
Całkowita oszczędność w zł						25 650
Inwestycja: Retigo Vision B 1011i						33 590
Zwrot inwestycji						ok. 1,3 roku



Dotyczy ekonomicznego przygotowania potraw (w przypadku zwyczajów lub potraw regionalnych może dojść do pewnej zmiany wyliczeń).

## Opłacalność inwestycji.

Piece konwekcyjno-parowe, dzięki swym możliwościom, zaoszczędzą znaczną część Waszych kosztów. Każdą złotówkę, zyskaną w ten sposób, można lepiej wykorzystać, a tym samym zaproponować więcej Waszym klientom.



### OSZCZĘDNOŚĆ MIĘSA:

Porównując obróbkę mięsa w tradycyjnych piekarnikach, straty wagowe mięsa przyprawianego w piecach konwekcyjno-parowych są aż o połowę mniejsze.



### OSZCZĘDNOŚĆ GOTOWANIA W PARZE:

Przy tradycyjnym gotowaniu w wodzie potrawa traci wagę, świeży kolor, duże ilości składników mineralnych i witamin. Przy użyciu systemu parowego w piecach konwekcyjno-parowych wszystkie składniki mineralne, waga i kolor potrawy są zachowane.



### OSZCZĘDNOŚĆ TŁUSZCZU:

Przy tradycyjnym sposobie obróbki cieplnej zużywamy znaczne ilości oleju do smażenia i pieczenia. Dla tych samych czynności wykonywanych w piecu konwekcyjno-parowym potrzebujemy minimalnych ilości tłuszczu.



### OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII:

Szybkie osiągnięcie temperatury, mała strata ciepła, regulacja przepływu powietrza w komorze gotującej, a tym samym efektywniejsza wymiana ciepła między potrawą a otoczeniem umożliwiają oszczędność aż 50% kosztów energii.



### OSZCZĘDNOŚĆ WODY:

Zużycie wody do wytworzenia pary to ok. 20 l. / godz. pracy urządzenia. W porównaniu z klasycznym gotowaniem w kotłach, zużycie to jest mniejsze.



### OSZCZĘDNOŚĆ MIEJSCA:

Piec konwekcyjno-parowy zajmuje w kuchni ok. 1m<sup>2</sup>, a zastępuje kilka urządzeń.



### OSZCZĘDNOŚĆ PRACY I CZASU:

Wraz ze zmianą organizacji pracy przy zastosowaniu pieca konwekcyjno-parowego oszczędzają Państwo swój drogocenny czas.



## Usługi dla klientów

### Tabela porównawcza

Dokładny opis funkcji pieca konwekcyjno-parowego RETIGO VISION, jego wszystkich możliwości i akcesorii. Ułatwi to najtrafniejszy wybór odpowiedniego dla Państwa typu urządzenia.

Parametry	i - Iniekcja		b - Bojler		Parametry	i - Iniekcja		b - Bojler		
	Blue Vision	Orange Vision	Blue Vision	Orange Vision		Blue Vision	Orange Vision	Blue Vision	Orange Vision	
<b>Funkcje specjalne</b>					BCS (boiler control system)			●	●	
Easy Cooking	●		●		SOS (system serwisowo-diagnostyczny)	●	●	●	●	
Vision Touch	●	●	●	●	CCS (calcium control system)			●	●	
Vision Agent	●		●		Energy logic	●	●	●	●	
<b>Systemy obróbki termicznej</b>					USB - łącze	●	●	●	●	
Gojące powietrze 30-300 °C	●	●	●	●	LAN - łącze	●	●	●	●	
Kombinacja 30 - 300 °C	●	●	●	●						
Para 30 - 130 °C	●	●	●	●						
<b>Specjalne systemy obróbki termicznej</b>					<b>Charakterystyka</b>					
Regeneracja	●	●	●	●	Półokrągła szyba zewnętrzna	●	●	●	●	
Pieczenie niskotemperaturowe	●	●	●	●	Wykonanie elektryczne	●	●	●	●	
Delta T pieczenie/gotowanie	●	●	●	●	Bezpośredni natrysk	●	●	●	●	
Cook & Hold	●	●	●	●	Bojler	●	●	●	●	
System bankietowy	●	●	●	●	Elektroniczne mikroprocesorowe sterowanie	●	●	●	●	
Pieczenie nocne	●	●	●	●	Higieniczna komora gotująca	●	●	●	●	
<b>Funkcje pomocnicze</b>					Oświetlenie halogenowe	●	●	●	●	
Nawilżanie manualne	●	●	●	●	Podwójna szyba drzwi	●	●	●	●	
Pieć prędkości wentylatora	●	●	●	●	Wanienka do odprowadzania skroplin	●	●	●	●	
Dwukierunkowe obroty went.	●	●	●	●	Wymowiona uszczelka	●	●	●	●	
Taktowanie wentylatora	●	●	●	●	Lewe otwieranie drzwi	○	○	○	○	
Kłapka do usuwania pary	●	○	●	○	Dwustopniowe otwieranie drzwi	●	●	●	●	
Sonda termiczna	●	○	●	○	Prysznic do łatwego czyszczenia	●	●	●	●	
Druga sonda termiczna	○	○	○	○	Wykonanie IPX 5	●	●	●	●	
Autoklima (kontrola nasycenia pary)	●	●	●	●	Dodatkowa prowadnica*	●	●	●	●	
Szybkie chłodzenie komory	●	●	●	●	Zestaw HACCP	○	○	○	○	
Automatyczny przedgrzew/schłodzenie	●	●	●	●	<b>Akcesoria</b>					
QV (quick view) - szybki podgląd programu	●	●	●	●	Modele	623	611	1011	1221	2011
Czasowe sterowanie	●	●	●	●	Wózek z prowadnicami	●	●	●	●	●
Funkcja Learn	●	●	●	●	Prowadnice na GN	●	●	●	●	●
Automatyczny start	●	●	●	●	Wózek do systemu bankietowego			○	○	○
FanStop - szybkie zatrzymanie wentylatora	●	●	●	●	Termoizolacyjny pokrowiec do systemu bankietowego			○	○	○
<b>Systemy operacyjne</b>					Podstawa nierdzewna	○	○	○	○	○
1000 programów po 20 kroków	●	●	●	●	Konsola do zamontowania na ścianie	○	○	○	○	○
5 programów po 5 kroków	●	●	●	●	Nierdzewne gastropojemniki	○	○	○	○	○
99 programów po 5 kroków	●	○	●	○	Emaliowane gastropojemniki	○	○	○	○	○
Programowanie obróbki term.	●	●	●	●	Specjalne gastropojemniki teflonowe	○	○	○	○	○
Wyświetlanie nazwy programu	●	●	●	●	Błachy cukiernicze	○	○	○	○	○
Active Cleaning	●	●	●	●	Ruszty na kurczaki	○	○	○	○	○
WSS (water saving system)	●	●	●	●	Specjalne formy na knedliki	○	○	○	○	○
ACM (automatic capacity management)	●	●	●	●	Folia teflonowa	○	○	○	○	○
					Uzdatniacz wody	○	○	○	○	○
					Środki czyszczące	○	○	○	○	○

Objaśnienie:  
● - standardowe wyposażenie ○ - dodatkowe wyposażenie \* - tylko w modelach 611 i 1011



doradztwo



serwis



hot line



szkolenia

Firma Retigo gwarantuje swoim klientom szybki i sprawny serwis posprzedażowy.

Po zakupie urządzenia RETIGO VISION zalecamy szkolenie przeprowadzane przez Kucharza Firmowego Retigo, który pokaże nie tylko praktyczne zastosowanie RETIGO VISION, ale dokładnie odpowie na wszystkie pytania dotyczące tej nowatorskiej technologii.

Centrum Obsługi RETIGO chętnie wyjaśni i odpowie na wszystkie Państwa telefoniczne i wysłane drogą e-mail pytania i problemy.

Urządzenia RETIGO VISION obejmuje 24 miesięczna gwarancja (6 miesięcy na żarówkę, gumowe uszczelki i uszkodzenie szyby) pod warunkiem, że instalacja była przeprowadzona przez autoryzowaną firmę, a użytkowanie urządzenia jest zgodne z instrukcją dodawaną do każdego produktu firmy RETIGO.

### Nasze atuty to:

- sieć handlowców i serwisantów na terenie RP
- pomoc przy wyborze odpowiedniego modelu
- czas realizacji: 2-4 tygodnie
- dostawa urządzenia do klienta
- montaż urządzenia przez wykwalifikowanego pracownika serwisu
- szkolenie przez Kucharza Firmowego RETIGO
- profesjonalne doradztwo (kucharskie, serwisowe) – HOT LINE
- pogotowie serwisowe
- gwarancja 24 miesiące (6 miesięcy na żarówkę, gumowe uszczelki i uszkodzenie szyby)
- serwis pogwarancyjny, gwarancja na części zamienne

Stop

retigo®

*Mision*

w s z y s t k o w j e d n y m ...



**RM Gastro Polska**

Biuro Logistyczne Retigo  
ul. Skoczowska 94

43-450 Ustron

+48 / 33 - 854 73 26, 854 70 52

info@rmgastro.pl

[www.retigo.pl](http://www.retigo.pl)

hot line:

sprzedaż: + 48 / 691 961 121, 693 702 678, serwis +48 / 697 689 513

