

ОСНАЩЕНИЕ

BLUE Vision

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Горячий воздух 30 – 300 °С
Комбинированный режим 30 – 300 °С
Приготовление на пару 30 – 130 °С
Био приготовление 30 – 98 °С

Ночное приготовление – экономия времени и средств.
Поуровневый контроль – настройка времени для уровней
AHC (Active Humidity Control) – автоматическое регулирование влажности-залог превосходного результата
Проработанная система пароброзования – прекрасные результаты приготовления на пару благодаря двухступенчатому подогреву воды и рекуперации
Горизонтальная загрузка – безопасность и удобство
Дельта Т варка – точность при приготовлении больших кусков
Низкотемпературная варка – уменьшение потерь веса, улучшение вкусовых качеств.

Cook & Hold – после окончания варки автоматический переход в фазу сохранения.
Golden Touch – идеальный цвет и хрустящая корочка при нажатии одной кнопки.
Автоматический подогрев/охлаждение варочной камеры с возможностью задания требуемой температуры.
Су вид, Сушка, Стерилизация, Конфи, Копчение – специальные программы для современной гастрономии

VISION TOUCH CONTROLS УПРАВЛЕНИЕ

8" дисплей – простое и интуитивное управление
MyVision – адаптация, все необходимое в главном меню
Сенсорная панель – панель отлично и быстро работает в любых условиях, без механических элементов и кнопок
Easy Cooking – конвектомат рекомендует подходящую технологию в соответствии с требуемым результатом.
6-ти точечный температурный щуп – шесть точек измерения для точного контроля температуры ядра блюда
1000 программ по 20 этапам
Пиктограммы – возможность пиктограмм под программы.
Функция Leap – сохранение программы со всеми изменениями, которые были сделаны во время приготовления блюда.
10 последних – автоматическое изображение последних 10 процессов приготовления блюда.
Multitasking – уникальная возможность работы с дисплеем во время приготовления.
Автоматический запуск – возможность запланировать отложенный запуск.
Ecologic – данные о потреблении электроэнергии для каждого процесса приготовления выводятся на дисплей.
Бесконечное время приготовления – экономия времени при приготовлении в час-пик.

ОСТАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Active Cleaning – экономная система автоматической мойки
Дверка с тройным стеклом – минимальные потери тепла, низкое энергопотребление, ограничение ожогов
Вентилятор с автореверсом – равномерность пропекания
Клапан – быстрая осушка варочной камеры для улучшения хрустящих качеств и красивого цвета, запатентованная система осушки воздуха.
7 скоростей вентилятора*** – контроль скорости распределения и циркуляции воздуха
Функция Fan Stop*** – немедленная остановка вентилятора препятствует утечке тепла и пара при открывании дверки и предотвращает ожоги персонала
Циклы вентилятора*** – равномерность в 3 шагах
АISI 304 из нержавеющей стали – высококачественные материалы из нержавеющей стали со специальным покрытием для увеличения срока службы.
Встроенный ручной душ – для легкой чистки, не используется смягченная вода
WSS (Water Saving System) – специальная система слива и встроенный теплообменник обеспечивают очень низкий расход воды.

УНИФИКАЦИЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Интерфейс USB – простое воспроизведение данных внутрь и из конвектомата.
Ethernet/LAN – возможность подключения к сети, связь через веб-браузер.
Программное обеспечение VisionCombi – администрация программ и пиктограмм на Вашем компьютере, просмотр данных НАССР.

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ЗАПИСИ

Запись НАССР – легкий и непосредственный анализ критических пунктов приготовления.
Полная документация эксплуатационных событий

СЕРВИС

BСS* (Boiler Control System) – автоматический контроль бойлера, автоматический переход в режим впрыска в случае выхода бойлера из строя
Система обслуживания и диагностики – автоматический анализ ошибок

ORANGE Vision

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Горячий воздух 30 – 300 °С
Комбинированный режим 30 – 300 °С
Приготовление на пару 30 – 130 °С
Био приготовление 30 – 98 °С

Ночное приготовление – экономия времени и средств.
Проработанная система пароброзования – прекрасные результаты приготовления на пару благодаря двухступенчатому подогреву воды и рекуперации
Горизонтальная загрузка – безопасность и удобство
Дельта Т варка – точность при приготовлении больших кусков
Низкотемпературная варка – уменьшение потерь веса, улучшение вкусовых качеств.
Автоматический подогрев/охлаждение варочной камеры с возможностью задания требуемой температуры.

VISION TOUCH CONTROLS УПРАВЛЕНИЕ

Сенсорная панель – панель отлично и быстро работает в любых условиях, без механических элементов и кнопок
Автоматический запуск – возможность запланировать отложенный запуск.
Бесконечное время приготовления – экономия времени при приготовлении в час-пик.

ОСТАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Active Cleaning – экономная система автоматической мойки
Дверка с тройным стеклом – минимальные потери тепла, низкое энергопотребление, ограничение ожогов
7 скоростей вентилятора*** – контроль скорости распределения и циркуляции воздуха
Функция Fan Stop*** – немедленная остановка вентилятора препятствует утечке тепла и пара при открывании дверки и предотвращает ожоги персонала
Вентилятор с автореверсом – равномерность пропекания
АISI 304 из нержавеющей стали – высококачественные материалы из нержавеющей стали со специальным покрытием для увеличения срока службы.
WSS (Water Saving System) – специальная система слива и встроенный теплообменник обеспечивают очень низкий расход воды.

УНИФИКАЦИЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Интерфейс USB – простое воспроизведение данных внутрь и из конвектомата.
Программное обеспечение VisionCombi – администрация программ и пиктограмм на Вашем компьютере, просмотр данных НАССР.

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ЗАПИСИ

Запись НАССР – легкий и непосредственный анализ критических пунктов приготовления.
Полная документация эксплуатационных событий

СЕРВИС

BСS* (Boiler Control System) – автоматический контроль бойлера, автоматический переход в режим впрыска в случае выхода бойлера из строя
Система обслуживания и диагностики – автоматический анализ ошибок

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

BLUE

Второй термощуп

ORANGE

1-ти точечный температурный щуп
Клапан
99 программ по 9 этапам
Встроенный ручной душ

BLUE+ORANGE

Левое открытие дверцы**
Безопасное открытие дверцы в два этапа
Втягивающийся душ***
Аксессуары – подставки, тележки,гастроёмкости, чистящие средства и др.

RETIGO GREEN CONCEPT

Новый конвектомат Retigo Vision является

наиболее экономичным из имеющихся на рынке.

Сочетание уникальных технических решений

экономит деньги пользователей и одновременно

помогает хранить окружающую среду.



Высокая эффективность, минимальные потери

Специальная изоляция варочной камеры толщиной 50 мм вместе с тройным остеклением дверки конвектомата обеспечивают быстрый подъем температуры и минимальное потребление энергии во время приготовления блюд.



Передовая система генерации пара (Advanced Steam Generation System)

Встроенный теплообменник использует тепло отработанного пара и значительно снижает требования по электроэнергии.

На 12% ниже потребление

электроэнергии

при нагрузке в горячем

воздухе

(в соответствии с DIN 18873 7.2)

RETIGO

Lán 2310, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm, Czech republic
Tel. +420 571 665 511, Fax: +420 571 665 554,
sales@retigo.com, www.parakonvektomat-1-retigo.ru



Система экономии воды (Water Saving System)

Уникальная конструкция системы водослива, которая требует небольшого количества воды для охлаждения отработанного пара. Это решение значительно снижает общее потребление воды.



Автоматическая промывка Active Cleaning

Низкоэнергетичная промывка с высокой эффективностью и минимальными потребностями по потреблению воды.

На 30% ниже потребление

электроэнергии в стабильном

состоянии

(в соответствии с DIN 18873-2 6.3)

VISION

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

* Относится только к бойлерным моделям

** Относится только к моделям 623, 611, 1011

*** Не относится к моделям 623

УНИКАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

VISION PERFECT COOKING



С конвектоматами Refigo Vision Вы можете быть уверены, что результат всегда будет превосходным. Приготовленные блюда будут иметь идеальный цвет, будут сочными, хрустящими и здоровыми благодаря минимальному добавлению жиров.

- Идеальный цвет и хрустящие блюда
- Меньше стресса на кухне
- Вся технологическая подготовка в одном устройстве

VISION DESIGN



Конвектомат Refigo Vision предоставляет отличное сочетание функциональности, прекрасной эргономики и привлекательного внешнего вида. Все это с соблюдением безопасности и гигиены.

- Минимальный риск получения ожогов
- Гарантия соблюдения гигиенических стандартов
- Высокая надежность

MY VISION CONTROLS*



Самое простое управление из имеющихся на рынке, экономит Ваше время и позволит Вам быстро и легко настроить все, что Вам необходимо. Дисплей реагирует прекрасно, даже если у Вас жирные руки или Вы работаете в перчатках. Главное меню можно всегда настроить.

- Никаких непредвиденных задержек
- Все необходимое на главном экране

SMART INVESTMENT



С конвектоматами Refigo Vision Вы экономите деньги каждый день. Действительно, самое низкое потребление энергии и воды, а также низкие расходы на автоматическую мойку гарантируют Вам быструю окупаемость капиталовложений.

- Экономия энергии
- Экономичная промывка
- Непревзойденная окупаемость капиталовложений

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ



Модель	В 623i-О 623i	В 611i-О 611i	В 611b-О 611b	В 611ig-О 611ig	В 1011i-О 1011i	В 1011b-О 1011b	В 1011ig-О 1011ig	В 2011i-О 2011i	В 2011b-О 2011b	В 2011ig-О 2011ig	В 1221i-О 1221i	В 1221b-О 1221b	В 1221ig-О 1221ig	В 2021i-О 2021i	В 2021b-О 2021b	В 2021ig-О 2021ig
Энергия	Электричество	Электричество	Электричество	Газ**	Электричество	Электричество	Газ**	Электричество	Электричество	Газ**	Электричество	Электричество	Газ**	Электричество	Электричество	Газ**
Парогенератор	Инжектор	Инжектор	Бойлер	инжектор	инжектор	Бойлер	Инжектор	Инжектор	Бойлер	Инжектор	Инжектор	Бойлер	Инжектор	Инжектор	Бойлер	Инжектор
Вместимость	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
Вместимость (под заказ)	-	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
Производительность	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
Промежуток между полками	65 мм	65 мм	65 мм	65 мм	65 мм	65 мм	65 мм	63 мм	63 мм	63 мм	65 мм	65 мм	65 мм	63 мм	63 мм	63 мм
Размеры (Ш x В x Г)	683 x 602 x 586 мм	933 x 786 x 821 мм	933 x 786 x 821 мм	933 x 786 x 821 мм	933 x 1046 x 821 мм	933 x 1046 x 821 мм	933 x 1046 x 821 мм	948 x 1804 x 834 мм	948 x 1804 x 834 мм	948 x 1804 x 834 мм	1111 x 1343 x 961 мм	1111 x 1343 x 961 мм	1111 x 1343 x 961 мм	1156 x 1815 x 963 мм	1156 x 1815 x 963 мм	1156 x 1815 x 963 мм
Вес	62 кг	116 кг	122 кг	127 кг	138 кг	144 кг	149 кг	235 кг	245 кг	257 кг	210 кг	220 кг	229 кг	330 кг	336 кг	378 кг
Теплопроизводительность	4,8 (3,2*) кВт	10,3 кВт	10,3 кВт	13 кВт	18 кВт	18 кВт	22,5 кВт	36 кВт	36 кВт	45 кВт	36 кВт	36 кВт	45 кВт	58 кВт	58 кВт	78 кВт
Общая потребляемая мощность	5 (3,4*) кВт	10,9 кВт	10,9 кВт	0,74 кВт	18,6 кВт	18,6 кВт	0,74 кВт	37 кВт	37 кВт	1,28 кВт	36,9 кВт	36,9 кВт	1,28 кВт	58,9 кВт	58,9 кВт	1,66 кВт
Потребляемая мощность парогенератора	-	-	9 кВт	-	-	18 кВт	-	-	33 кВт	-	-	-	33 кВт	-	48 кВт	-
Защита предохранителями	16 А	16 А	16 А	10 А	32 А	32 А	10 А	63 А	63 А	10 А	63 А	63 А	10 А	100 А	100 А	10 А
Питание	3N~/380-415V/50-60 Гц	3N~/380-415V/50-60 Гц	3N~/380-415V/50-60 Гц	1N-(2-)/220-240V/50-60 Гц	3N~/380-415V/50-60 Гц	3N~/380-415V/50-60 Гц	1N-(2-)/220-240V/50-60 Гц	3N~/380-415V/50-60 Гц	3N~/380-415V/50-60 Гц	1N-(2-)/220-240V/50-60 Гц	3N~/380-415V/50-60 Гц	3N~/380-415V/50-60 Гц	1N-(2-)/220-240V/50-60 Гц	3N~/380-415V/50-60 Гц	3N~/380-415V/50-60 Гц	1N-(2-)/220-240V/50-60 Гц
Подвод/слив воды	G 3/4" / 40 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм
Газовое соединение	-	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"
Шум	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА	до 70 дБА
Температура	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С	30 – 300 °С

Заверенный:



* Напряжение 1N~/230V/50-60 Гц

** Стандартная конфигурация: газ G20 (природный газ), исполнение A3 (отвод отработанного пара в рабочую зону, например под вытяжной зонт).

*** Судовая омплектация

B Blue Vision i Инжектор
O Orange Vision b Бойлер
g Газ

ВОЗМОЖНОСТИ СОСТАВЛЕНИЯ КОНВЕКТОМАТОВ

Нижний аппарат	Верхний аппарат		
	623	611	611ig
623	x		
611		x	x
1011		x	x
611ig		x	x
1011ig		x	x

ВОЗМОЖНОСТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Возможности электропитания	623	611	1011	2011	1221	2021
1N-(2-)/220-240V/50-60Гц	x	x				
3~/200-208V/50-60Гц	x	x	x	x	x	x
3~/220-240V/50-60Гц	x	x	x	x	x	x
3~/400V/50-60Гц	x	x	x	x	x	x
3~/440-480V/50-60Гц	x	x	x	x	x	x
3~/400V/50-60Гц***	x	x	x	x		
3~/440-480V/50-60Гц***	x	x	x	x		