

STANDAARD-FUNCTIES EN OPTIE VOOR UNIT

BEREIDEN

Hete lucht 30 – 300 °C
Combinatie 30 – 300 °C
Stomen 30 – 130 °C
Bio-stomen 30 – 98 °C
Bereiding's nachts – Bespaart tijd en geld.
Lade-timing – Individuele ladetijden instellen voor bereiding van meerdere producten.
Geavanceerd systeem voor het opwekken van stroom – Tweetraps voorverhitting van water met ingebouwde warmtewisselaar voor perfecte resultaten bij bereiding met stoom.
Kruislingse laden – Veiliger en comfortabeler werken met GN.
Bereiding bij lage temperatuur – Minder gewichtsverlies, betere smaak.
Bereiden & Warm houden – Bereiden en op serveertemperatuur houden.
Automatisch voorverwarmen/koelen brengt de temperatuurdaling bij plaatsen tot een minimum terug.
Sous-vide, Droegen, Steriliseren, Konfijten, Roken – Een geweldige manier om uw menu tot iets speciaals te maken.

VISION CONTROLS

7" display – Perfect overzicht, gemakkelijke en intuïtieve afregeling.
expansie naar 99 programma's met 9 stappen
Oneindige kooktijd - bespaart kooktijd tijdens piekuren
Automatische start – De mogelijkheid uitstel van de start van een bereiding te plannen.

ANDERE UITRUSTING

Active cleaning - Reiniging die weinig kost, zeer efficiënt is en weinig water verbruikt.
Drievoudig glas in de deur*** - Geavanceerde energiebesparing en glas aan de buitenzijde waaraan u zich niet brandt.
7 ventilatorsnelheden*** – Precieze regeling van luchtverdeling voor gewenste resultaten met verschillende producten.
Automatisch kerende ventilator – Uitstekende gelijkmatige kleur en structuur van het product.
Sterke handgreep deur: Sterke handreep met speciale behandeling van zilver ionen ; dit om de bacteriën te minimaliseren.
AISI 304 roestvrijstaal – uitzonderlijke kwaliteit met een speciale coating voor een langere levensduur.
Hygiënische kookkamer met afgeronde binnenhoeken- voor gemakkelijk onderhoud.
Wateropvangbak onder de deur - voorkomt uitglijden op natte werkvloer
Dubbele waterinvoer bespaart - de capaciteit van het waterbehandelingsunit
WSS (Water Saving System) – Speciaal afvoersysteem & ingebouwde warmtewisselaar voor het besparen.
Verwijderbare GN houders - met 65mm tussenruimte.

AANSLUITINGSMOGELIJKHEDEN

USB-aansluiting – Voor een gemakkelijke overdracht van gegevens van en naar de combi-oven.
Ethernet/LAN – Voor toegang op afstand voor gegevensbeheer.
VisionCombi software – Beheer van programma's en pictogrammen in uw PC, HACCP gegevensweergave.

BEDIENINGSLOGBOEKEN

HACCP-gegevens – Gemakkelijke en directe analyse van kritische bereidingspunten.
Volledige bedieningsgegevens

SERVICE

BCS* – Het ingebouwde, geavanceerde systeem voor directe stoomopwekking zorgt ervoor dat niets uw stoombereiding onderbreekt.
SDS – Gemakkelijke check-up van de apparatuur en probleemoplossingen

OPTIES VOOR HET APPARAAT

expansie naar 1000 programma's met 20 stappen
Linker deur**
Veiligheidsfunctie deuropening
1- punts kernsonde
Flapafsluiter
Geïntegreerde handsproeier
Uit te trekken handsproeier ***
Aansluiting op het systeem voor optimalisatie van het stroomverbruik

VOORDELEN ORANGE VISION PLUS

+ 7" touchscreen bedieningspaneel met snel reactievermogen

+ eenvoudige en hoog intuïtieve bedieningspaneel

+ active reinigingsprogramma

+ standaard uitgerust met 99 programma's

+ haccp direct vindbaar rechts op het hoofdscherm

+ usb en ethernet verbidings interface

+ kruislings gn inrichting voor betere veiligheid en zichtbaarscontrole

+ minimale gebruik van kunststof of zware onderdele



RETIGO GREEN CONCEPT

De Retigo Vision combi-oven presenteert de zuinigste combi- oven die op de markt verkrijgbaar is. Een combinatie van unieke technische oplossingen bespaart de gebruiker geld, terwijl tegelijkertijd hulp wordt geboden bij het beschermen van het milieu.



Zeer efficiënt, minimale verliezen

Een speciale isolatie van 50 mm dik rond de bereidingskamer gecombineerd met drievoudige beglazing op de combi-oven waarborgt een snelle toename van de temperatuur en een minimaal stroomverbruik bij het bereidingsproces.



Advanced Steam Generation System (Geavanceerd systeem voor stoomopwekking)

De geïntegreerde warmtewisselaar maakt gebruik van de warmte van de uitgestoten stoom en vermindert de vraag naar electriciteit aanzienlijk.

Tot wel 12% minder stroomverbruik bij hete-luchtbelasting

(volgens DIN 18873 7.2)



Waterbesparingsysteem

Een uniek ontwerp van het afvalwatersysteem waarbij de hoeveelheid water die nodig is voor het koelen van de uitgestoten stoom, verwaarloosbaar is. Deze oplossing vermindert het totale waterverbruik aanzienlijk.



Active Cleaning

Reiniging die weinig kost, zeer efficiënt is en weinig water verbruikt.

Tot wel 30% minder stroomverbruik bij gestabiliseerde belasting

(volgens DIN 18873-2 6.3)

VISION+

ORANGE VISION PLUS



retigo®

COMBI OVEN SPECIALIST

RETIGO s.r.o.

Lán 2310, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm
Tel.: +420 571 665 511, Fax: +420 571 665 554
sales@retigo.com, www.retigo.com



NL-08/22-R01

* enkel geldig voor combi ovens met boiler

** Geldt voor modellen 623, 611, 1011

*** Geldt niet voor model 623

UNIEKE FUNCTIES



VISION PERFECT COOKING

- Uitstekende resultaten bij bereiding met stoom
- Ideale kleur en structuur van het eten
- Minder stress in de keuken
- Alle technologische taken in één enkele unit



MY VISION CONTROLS

- Totale concentratie op de bereiding
- Geen verspilling van tijd
- U vindt alles wat u nodig hebt op het hoofdscherm



VISION DESIGN

- Comfortabel eten klaarmaken zonder risico van brandwonden
- Zeer betrouwbaar en lange levensduur
- Er wordt gegarandeerd voldaan aan de normen voor volksgezondheid



SMART INVESTMENT

- Besparingen op energieverbruik
- Zuinige automatische reiniging
- Ongeëvenaard rendement op uw investering

TECHNISCHE PARAMETER



OPTIES VOOR STAPELEN

Onderste unit	Bovenste unit			
	623	611	621	611ig
623	✓			
611		✓		✓
621			✓	
1011		✓		✓
1021			✓	
611ig		✓		✓
1011ig		✓		✓

Model	O 623i+	O 611i+	O 611b+	O 611ig+	O 1011i+	O 1011b+	O 1011ig+	O 2011i+	O 2011b+	O 2011ig+	O 621i+	O 1021i+	O 1221i+	O 1221b+	O 1221ig+	O 2021i+	O 2021b+	O 2021ig+
Energie	electriciteit	electriciteit	electriciteit	gas**	electriciteit	electriciteit	gas* *	electriciteit	electriciteit	gas**	electriciteit	electriciteit	electriciteit	electriciteit	gas**	electriciteit	electriciteit	gas**
Stoomgenerator	injectie	injectie	boiler	injectie	injectie	boiler	injectie	injectie	boiler	injectie	injectie	injectie	injectie	boiler	injectie	injectie	boiler	injectie
Capaciteit	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	6 x GN2/1	10 x GN2/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1
Capaciteit (optie)	–	5 x 600/400	5 x 600/400	5 x 600/400	8 x 600/400	8 x 600/400	8 x 600/400	–	–	–	12 x GN 1/1	20 x GN 1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1
Capaciteit van maaltijden	30–50	51–150	51–150	51–150	151–250	151–250	151–250	400–600	400–600	400–600	100–300	300–500	400–600	400–600	400–600	600–900	600–900	600–900
Ruimte	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm	73 mm	73 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm
Afmetingen (b x h x d)	683 x 602 x 586 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	1121 x 826 x 1018 mm	1121 x 1086 x 1018 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1156 x 1815 x 963 mm	1156 x 1815 x 963 mm	1156 x 1815 x 963 mm
Gewicht	62 kg	116 kg	122 kg	127 kg	138 kg	144 kg	149 kg	235 kg	245 kg	257 kg	160 kg	193 kg	210 kg	220 kg	229 kg	330 kg	336 kg	378 kg
Warmtevermogen	4,8 (3,2*) kW	10,3 kW	10,3 kW	13 kW	18 kW	18 kW	22,5 kW	36 kW	36 kW	45 kW	18 kW	29 kW	36 kW	36 kW	45 kW	58 kW	58 kW	78 kW
Totaal vermogen	5 (3,4*) kW	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW	37 kW	37 kW	1,28 kW	18,6 kW	29,6 kW	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW	58,9 kW	58,9 kW	1,66 kW
Stoomopwekkingsvermogen	–	–	9 kW	–	–	18 kW	–	–	33 kW	–	–	–	–	33 kW	–	–	48 kW	–
Zekeringbeveiliging	16 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	10 A	63 A	63 A	10 A	32 A	50 A	63 A	63 A	10 A	100 A	100 A	10 A
Spanning	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N~(2-)/220-240V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N~(2-)/220-240V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N~(2-)/220-240V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N~(2-)/220-240V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N~(2-)/220-240V/50-60Hz
Aansluiting water/afvoer	G 3/4" / 40 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Gasaansluiting	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"	–	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 1"
Geluidsniveau	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
Temperatuur	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C

Gecertificeerde:



O+ Orange Vision Plus

i injectie
b boiler
g gas

* Optionele spanning 1N~(2-)/220-240V/50-60Hz
** Standaard configuratie – aardgas (G20, G25) met rookgasafvoer A3 (zonder schoorsteen)
*** Zelfs voor Marine-versie. Marine-versie is niet leverbaar voor units met boiler, gas-units en voor afmetingen 1221, 2021.