

RETIGO Vision

Retigo VISION

Każda technologia podlega ewolucyjnym zmianom. Przetwarzają tylko Ci, którzy potrafią się najlepiej do tego przygotować.

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 wysoka 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.



Linia RETIGO VISION

RETIGO VISION oferuje modele w pięciu wielkościach, które zaspokoją życzenia każdego właściciela - zaplecza kuchennego - zarówno małych restauracji, barów, jak i dużych kuchni np. hotelowych. Tylko RETIGO umożliwi indywidualny wybór zarówno typu jak i wyposażenia pieca, w zależności od aktualnych potrzeb.



RETIGO VISION TOUCH

Duży dotykowy panel z kolorowym wyświetlaczem zapewnia łatwe, intuicyjne sterowanie. Główne „obrazkowe” menu, umożliwia szybki wybór programu, wybór dodatkowych funkcji lub wejście do sterowania manualnego. VISION TOUCH gwarantuje łatwą obsługę także dla tych użytkowników, którzy nie mają styczności z podobnym typem urządzeń. Gładka, jednolita powierzchnia umożliwia szybkie i łatwe czyszczenie. Specjalnie użyte materiały zapewniają wysoką trwałość i bardzo długą żywotność panelu. Wystarczy lekki dotyk

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. I nie tylko to. Można też dowolnie nazywać programy, zapisywać je do odpowiedniej kategorii czy grupy i zmieniać w każdej chwili.

RETIGO VISION AGENT

Jeśli nie będziecie pewni, do czego służy dana funkcja albo jak postępować dalej, można wykorzystać Waszego wirtualnego pomocnika. Wystarczy dotknąć przycisk VISION AGENT a potem na wyświetlaczu wybrać funkcję, która wymaga wyjaśnienia. VISION AGENT bardzo szybko pokaże ogólny opis danej funkcji albo dalsze kroki postępowania.

	623		611		1011		1221		2011	
PARAMETRY TECHNICZNE	Model	B 623 i; O 623 i	Model	B 611 i; O 611 i B 611 b; O 611 b	Model	B 1011 i; O 1011 i B 1011 b; O 1011 b	Model	B 1221 i; O 1221 i B 1221 b; O 1221 b	Model	B 2011 i; O 2011 i B 2011 b; O 2011 b
	Energia	energia elektryczna	Energia	energia elektryczna energia elektryczna	Energia	energia elektryczna energia elektryczna	Energia	energia elektryczna energia elektryczna	Energia	energia elektryczna energia elektryczna
	Wytwarzanie pary	natrysk	Wytwarzanie pary	natrysk natrysk	Wytwarzanie pary	natrysk natrysk	Wytwarzanie pary	natrysk natrysk	Wytwarzanie pary	natrysk natrysk
	Pojemność	6 prowadnic GN2/3	Pojemność	7 prowadnic GN1/1 7 prowadnic GN1/1	Pojemność	11 prowadnic GN1/1 11 prowadnic GN1/1	Pojemność	12 prowadnic GN2/1 12 prowadnic GN2/1	Pojemność	20 prowadnic GN1/1 20 prowadnic GN1/1
	Kapacita [voltelne]	30 - 50	Kapacita [voltelne]	7 prowadnic 400/600 7 prowadnic 400/600	Kapacita [voltelne]	11 prowadnic 400/600 11 prowadnic 400/600	Kapacita [voltelne]	12 prowadnic 400/600 12 prowadnic 400/600	Kapacita [voltelne]	20 prowadnic 400/600 20 prowadnic 400/600
	Orientacyjna ilość porcji	60 - 80	Orientacyjna ilość porcji	50 - 150 50 - 150	Orientacyjna ilość porcji	150 - 250 150 - 250	Orientacyjna ilość porcji	150 - 250 150 - 250	Orientacyjna ilość porcji	400 - 600 400 - 600
	Rozstaw prowadnic [mm]	65	Rozstaw prowadnic [mm]	65 65	Rozstaw prowadnic [mm]	65 mm 65 mm	Rozstaw prowadnic [mm]	65 65	Rozstaw prowadnic [mm]	65 65
	Wymiar [sz x wys x gł] [mm]	683 x 575 x 644	Wymiar [sz x wys x gł] [mm]	933 x 786 x 863 933 x 786 x 863	Wymiar [sz x wys x gł] [mm]	933 x 1046 x 863 933 x 1046 x 863	Wymiar [sz x wys x gł] [mm]	1105 x 1353 x 997 1105 x 1353 x 997	Wymiar [sz x wys x gł] [mm]	948 x 1824 x 871 948 x 1824 x 871
	Waga	65 kg	Waga	110 kg 116 kg	Waga	132 kg 138 kg	Waga	197 kg 207 kg	Waga	221 kg 233 kg
	Moc całkowita	4,9 kW (3,3 kW*)	Moc całkowita	10,2 kW 10,2 kW	Moc całkowita	17,6 kW 17,6 kW	Moc całkowita	38,6 kW 38,6 kW	Moc całkowita	38,6 kW 38,6 kW
	Moc średnia	2 kW	Moc średnia	3 kW 3 kW	Moc średnia	4 kW 4 kW	Moc średnia	7 kW 7 kW	Moc średnia	7 kW 7 kW
	Zabezpieczenie	10 A (16 A*)	Moc bojlera	9 kW	Moc bojlera	12 kW	Moc bojlera	26,4 kW	Moc bojlera	26,4 kW
Zasilanie	3 N~/400 V/50 Hz	Zabezpieczenie	16 A 16 A	Zabezpieczenie	32 A 32 A	Zabezpieczenie	63 A 63 A	Zabezpieczenie	63 A 63 A	
Zasilanie (opcjonalne)	1 N~/230 V/50 Hz	Zasilanie	3 N~/400 V/50 Hz 3 N~/400 V/50 Hz	Zasilanie	3 N~/400 V/50 Hz 3 N~/400 V/50 Hz	Zasilanie	3 N~/400 V/50 Hz 3 N~/400 V/50 Hz	Zasilanie	3 N~/400 V/50 Hz 3 N~/400 V/50 Hz	
Podłączenie wody/odpływ [mm]	6 3/4" / 40 mm	Podłączenie wody/odpływ [mm]	6 3/4" / 50 6 3/4" / 50	Podłączenie wody/odpływ [mm]	6 3/4" / 50 6 3/4" / 50	Podłączenie wody/odpływ [mm]	6 3/4" / 50 6 3/4" / 50	Podłączenie wody/odpływ [mm]	6 3/4" / 50 6 3/4" / 50	
Temperatura	30 - 300 °C	Temperatura	30 - 300 °C 30 - 300 °C	Temperatura	30 - 300 °C 30 - 300 °C	Temperatura	30 - 300 °C 30 - 300 °C	Temperatura	30 - 300 °C 30 - 300 °C	

* Zasilanie 1 N~/230 V/50 Hz