



retigo®
Vision

Программы для Orange Vision

Необходимо подогреть параконвектомат до требуемой температуры. Все программы созданы для полной мощности конвектомата. Поддержка шефа Retigo : **+420 731 447 645**

гарниры

1 ВАРЕННИКИ

Шар			
1.1	Пар	99 °C	25 мин.

2 ВАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Шар			
2.1.	Пар	99 °C	35 мин.

3 РИС

Шар			
3.1	Пар	99 °C	35 мин.

4 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Шар			
4.1	Горячий воздух	230 °C	10 мин.

5 ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Шар				
5.1	Горячий воздух	175 °C	25 мин.	Подогрев

6 ФРУКТОВЫЕ ВАРЕННИКИ

Шар			
6.1	Пар	95 °C	12 мин.

7 БУЛОЧКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТО

Шаг				
7.1	Горячий воздух	155 °С	13 мин.	Подогрев
7.2	Комби 30%	170 °С	10 мин.	-

8 ВЗБИТОЕ ТЕСТО

Шаг			
8.1	Горячий воздух	180 °С	25 мин.

9 СЛОЕННОЕ ТЕСТО

Шаг			
9.1	Горячий воздух	190 °С	8 мин.
9.2	Комби 25%	190 °С	7 мин.

10 МУФИН

Шаг			
10.1	Горячий воздух	185 °С	17 мин.

11 РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Шаг				
11.1	Комби 70%	140 °С	95 °С	Игла
11.2	Комби 25%	160 °С	15 мин.	

12 ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ

Шаг				
12.1	Горячий воздух	200 °С	10 мин.	Подогрев
12.2	Комби 60%	140 °С	1 час	-

13 СТЕЙК ГОВЯДИНЫ СРЕДНИЙ

Шаг				
13.1	Горячий воздух	230 °С	55 °С	Игла

14 ТУШЕННАЯ СВИНИНА (1КГ-2КГ)

Шаг				
14.1	Комби 75%	120 °С	30 мин.	-
14.2	Комби 75%	145 °С	85 °С	Игла

15 ЖАРЕННАЯ СВИНИНА (1KG-2KG)

Шаг				
15.1	Комби 65%	140 °C	80 °C	Игла
15.2	Горячий воздух	210 °C	15 мин.	

16 ФИЛЕ СВИНИНЫ

Шаг			
16.1	Комби 80%	150 °C	1 час

17 СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

Шаг				
17.1	Горячий воздух	230 °C	8 мин.	Подогрев

18 ЖАРЕННАЯ СВИНИНА В КУСКАХ

Шаг			
18.1	Комби 60%	150 °C	45 мин.
18.2	Горячий воздух	215 °C	15 мин.

19 ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

Шаг			
19.1	Комби 60%	140 °C	25 мин.
19.2	Горячий воздух	215 °C	20 мин.

20 СТЕЙК ИЗ КУРИЦЫ

Шаг				
20.1	Горячий воздух	230 °C	8 мин.	Подогрев

21 ГУСЬ, УТКА

Шаг				
21.1	Горячий воздух	200 °C	15 мин.	Подогрев
22.1	Пар	99 °C	10 мин.	-
23.1	Комби 50%	135 °C	1 час 20 мин.	-
24.1	Горячий воздух	145 °C	30 мин.	-

22 МЯСНОЙ РУЛЕТ

Шаг			
22.1	Комби 20%	140 °С	45 мин.
22.2	Горячий воздух	210 °С	15 мин.

23 МЯСНОЙ ФАРШ (100Г-300Г)

Шаг				
23.1	Комби 60%	140 °С	20 мин.	Подогрев
23.2	Горячий воздух	200 °С	15 мин.	

24 ЖАРЕННОЕ ФИЛЕ РЫБЫ

Шаг				
24.1	Горячий воздух	190 °С	15 мин.	Подогрев

25 ЛОСОСЬ НА ПАРУ

Шаг			
25.1	Пар	90 °С	20 мин.

26 ЖАРЕННАЯ ФОРЕЛЬ

Шаг				
26.1	Горячий воздух	190 °С	60 °С	Игла

27 ОВОЩИ НА ПАРУ

Шаг			
25.1	Пар	99 °С	10 мин.

28 ТВЕРДОЕ ЯЙЦО

Шаг			
25.1	Пар	99 °С	14 мин.

29 ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПЕЧЕНЬЕ

Шаг				
29.1	Горячий воздух	180 °С	1 мин.	Подогрев
29.2	Увлажнение	-	30 с	
29.3	Пауза	-	1 мин.	
29.4	Горячий воздух	190 °С	12 мин.	

30 СВЕЖЫЕ ПЕЧЕНЬЯ (200G-400G)

Шаг	 			
30.1	Горячий воздух	180 °C	3 мин.	Подогрев
30.2	Увлажнение	-	30 с	
30.3	Горячий воздух	180 °C	10 мин.	

31 КРУАССАНЫ

Шаг	 			
31.1	Горячий воздух	170 °C	1 мин.	Подогрев
31.2	Увлажнение	-	30 с	
31.3	Пауза	-	1 мин.	
31.4	Горячий воздух	190 °C	12 мин.	

32 ПАНИРОВАЧНЫЕ СУХАРИ

Шаг	 			
32.1	Горячий воздух	140 °C	20 мин.	flap valve
32.2	Горячий воздух	200 °C	15 мин.	

33 ПОДЖАРИВАНИЕ

Шаг	 			
33.1	Горячий воздух	230 °C	10 мин.	Подогрев

34 ЖАРКА

Шаг	 			
34.1	Горячий воздух	230 °C	8 мин.	Подогрев

35 РЕГЕНЕРАЦИЯ С ПАРОМ

Шаг	 		
35.1	Пар	95 °C	8 мин.
35.2	Пар	75 °C	2 hrs. 30 мин.

36 РЕГЕНЕРАЦИЯ В ГОРЯЧЕМ ВОЗДУХЕ

Шаг	 			
36.1	Горячий воздух	100 °C	8 мин.	flap valve
36.2	Горячий воздух	75 °C	2 hrs. 30 мин.	

Панель управления



ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ

Заменяет сковороду, духовку, фритюрницу.

ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ С ПАРОМ (Комби)

Заменяет выпечку с непрерывной проверкой или подготовку пищи, с уставновленной влагой.

ПАР

Заменяет приготовление пищи в воде.

СЕНСОРНЫЙ ДИСПЛЕЙ

МАГИЧЕСКАЯ КНОПКА

Позволяет потвердить, выбрать, установить специальные функции (т.к. Ручная мойка, Инфо).

ФУНКЦИЯ СТРЕЛКИ +/-

Позволяет установить индивидуальные параметры, на пример в секции «Экстра»

СТАРТ / СТОП

Начинает или окончивает процесс приготовления

Сенсорный дисплей

ВЫБОР ПРОГРАММ

Позволяет выбирать или редактировать предварительно установленные программы для приготовления пищи.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Позволяет вручную установить или изменить период приготовления пищи в рамках 1 мин – 23 часа 59 мин.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Позволяет вручную установить или изменить температуру приготовления пищи в установленных рамках

КЛАПАН

Позволяет открыть/закрыть клапан, когда нужно выпустить влагу из рабочей камеры.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Позволяет выбрать специальные функции параконвектомата.

ПОДОГРЕВ/ОХЛАЖДЕНИЕ

Выбирает автоматический подогрев в рабочей камере, или охлаждает её в случае необходимости.

РУЧНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ

Позволяет вручную повысить влажность в рабочей камере в режимах Горячий воздух и Горячий воздух с паром.

УСТАНОВКА ВЛАГИ

Позволяет установить и изменить уровень влаги в рабочей камере в режиме Горячий воздух с паром.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ИГЛЫ

Позволяет установить температуру иглы (30–110 °C). Когда заданная температура достигается, процесс приготовления заканчивается.

РЕГИСТРАЦИЯ ПРОГРАММ / ШАГОВ

Позволяет хранить установленные параметры программ / шагов.



Большинство важнейших функций представлены тут, для приготовления без проблем. Также вы можете создать 99 программ из 9 шагов. Быстрое и легкое обслуживание достигается благодаря гладкой поверхности.

retigo®
Vision



RETIGO Ltd.

Láň 2310, PS 43
CZ 756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel.: +420 571 665 511
fax: +420 571 665 554
e-mail: sales@retigo.com

www.parokonvektomati-retigo.ru

отдел продаж: +420 571 665 539, техническая поддержка: +420 733 641 315, шеф-повар: +420 731 447 645