

VISION

CHEF CONCEPT

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

OBSAH

Úvod

strana 4

Holdomaty

strana 6

Šokové zchlazovače / zmrazovače Combi Chill

strana 10

Šokové zchlazovače / zmrazovače Comfort a Practic

strana 14

VISION CONCEPT

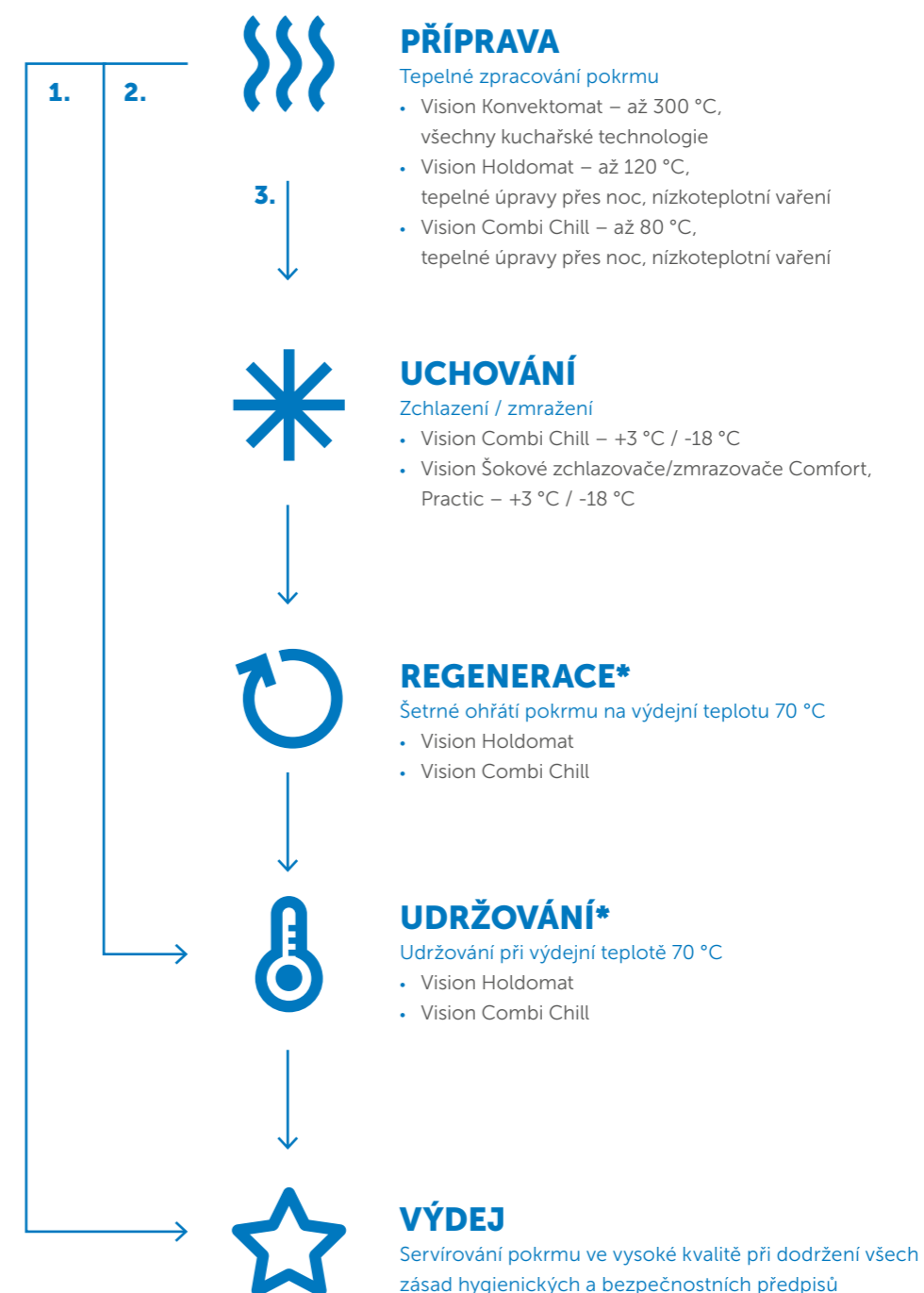
Pokud přemýšlíte koncepčně, víte, co děláte.
V gastronomii je příprava základem úspěchu.

Vhodnou kombinací Vision konvektomatu a jednotlivých prvků Vision Chef Conceptu lze pokrýt všechny hlavní činnosti v profesionální kuchyni – vaření, udržování, šokové zchlazování/zmrazování a regeneraci a připravit se tak na bezproblémový a rychlý výdej pokrmů bez stresu a ztráty kvality.

DÍKY VISION CHEF CONCEPTU ZÍSKÁTE:

- Úsporu času díky přípravě více pokrmů najednou (oddělené varné komory, které umožní přípravu různých pokrmů ve stejnou dobu).
- Zvýšení kapacity kuchyně díky možnosti využití produktů Vision Chef Conceptu jako plnohodnotných varných technologií.
- Větší pružnost, efektivitu a pestřejší menu díky možnosti připravit pokrmy dopředu a v době výdeje pouze regenerovat.
- Zaručenou hygienu a bezpečnost – všechna zařízení Vision Chef Conceptu jsou konstruována tak, abyste jejich správným používáním 100% dodrželi normy HACCP.
- Optimální využití času při přípravě pokrmů či při plánování dalšího náročného pracovního dne.
- Úsporu nákladů na energie a práci.

3 ZÁKLADNÍ ZPŮSOBY, JAK LZE VHODNĚ VYUŽÍT VISION KONVEKTOMAT A PRODUKTY VISION CHEF CONCEPT:



* Regenerovat či udržovat lze i ve Vision konvektomatu, nicméně k těmto úkonům doporučujeme některý z uvedených produktů Vision Chef Conceptu. Ušetříte kapacitu konvektomatu, kterou můžete využít na další tepelné úpravy jiných pokrmů.

VISION HOLDOMATY



Unikátní zařízení pro udržování pokrmů ve výdejní teplotě a pro nízkoteplotní pečení. Ideální pro přípravu vynikající pečeně při zachování špičkové kvality a minimální váhové ztráty. Precizní kontrola nastavené teploty a důmyslný systém odvětrání zajistí perfektní klima i pro pečené nebo smažené pokrmy po celou dobu udržování. Teplotu lze nastavit v rozmezí 20–120 °C.

VÝHODY:

Skvělá chuť a kvalita jídla

Díky precizní elektronické kontrole teploty a unikátní distribuci tepla udržujete maso, ryby a jiné pokrmy po několik hodin s dokonalou přesností teploty. Nedochází tak k vysušování potravin a změně jejich kvality.

Úspora nákladů a suroviny

Díky pomalému vaření a dokonalé distribuci tepla po celé varné komoře Holdomatu dosáhnete menších váhových ztrát a zvýšíte výtěžnost připravované suroviny.

Snadný servis a jednoduchá údržba

Díky jednoduchosti celého zařízení je poruchovost minimální a vzhledem k velikosti Holdomatu a jeho zpracování je i čištění velmi snadné a rychlé. Lehce přenosné zařízení s minimální spotřebou energie. Holdomat je vybaven čtyřmi praktickými úchytkami pro snadný přenos z místa na místo. Uvedení do provozu je okamžité díky běžnému připojení do zásuvky na 230 V s příkonem maximálně 1,5 kW.

Prostorová nenáročnost

Holdomat je možné vestavit do kuchyňské linky nebo zasunout do speciálního stojanu pod konvektomat. Zařízení tak nezabere místo na pracovní ploše a přesto bude vždy při ruce.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Magnetická teplotní sonda
- Podstavec na kolečkách
- Podstavec pod konvektomat s místem pro Holdomat
- Konzola pro uchycení na zeď



TECHNICKÉ PARAMETRY

- Rovnoměrné a vysoce spolehlivé šíření tepla bez ventilátoru.
- Precizní elektronická kontrola teploty s odchylkou max. +/- 1 °C
- Zrychlené nastavení na optimální teplotu 68 °C
- Speciální systém odvlhčení komory pro smažené a pečené pokrmy
- Přehledný OLED display
- Dveře s ventilačními otvory a magnetickým zámkem
- Odnímatelné držáky gastronádob
- Tepelná izolace dvojitého pláště
- Integrované rukojeti pro snadnou a bezpečnou manipulaci a transport
- Aretace dveří a možnost změny otvírání dveří



Model	HOM 411	HOM 311	HOM 323
Kapacita	4x1/1 GN, 65 mm, 2x1/1 GN, 100 mm	3x1/1 GN, 65 mm, 2x1/1 GN, 100 mm	3x2/3 GN, 65 mm, 2x2/3 GN, 100 mm
Rozměry (Š x V x H)	416 x 423 x 667 mm	416 x 346 x 667 mm	410 x 346 x 506 mm
Váha	27,5 kg	24 kg	21 kg
Celkový příkon	1,5 kW	1,05 kW	1,05 kW
Napájení	1 N~/230 V/50–60 Hz	1 N~/230 V/50–60 Hz	1 N~/230 V/50–60 Hz
Jištění	10 A	10 A	10 A
Teplota	20–120 °C	20–120 °C	20–120 °C

KONVEKTOMAT RETIGO VISION + HOLDOMAT



Umístěte si Holdomat přímo pod konvektomat velikosti 611 nebo 1011, abyste měli všechno pěkně po ruce. Pro tento účel Vám poslouží podstavec, který je speciálně upraven pro Holdomat.

HOLDOMAT 411

- 611 + Holdomat 411
- 1011 + Holdomat 411

HOLDOMAT 311

- 611 + Holdomat 311
- 1011 + Holdomat 311

HOLDOMAT 323

- 611 + Holdomat 323
- 1011 + Holdomat Standard 323



VISION Šokové zchlazovače/zmrazovače **COMBI-CHILL**

Zcela nová generace šokových zchlazovačů/zmrazovačů, která kromě tradičního zchlazování/zmrazování zvládne i nízkoteplotní vaření při teplotách až do +80°C. Díky programování lze nastavit automatické rozmrazení pokrmu na výdejní teplotu, případně regeneraci zchlazených pokrmů. Díky integrovanému topnému tělesu lze zařízení využít i pro nízkoteplotní vaření přes noc.

VÝHODY:

Šokové chlazení

Jedná se o rychlé chlazení a umožňuje snížit teplotu potravin z +95 °C na +3 °C za méně než 90 minut, což způsobuje tepelný šok, který zabraňuje vzniku a šíření nežádoucích bakterií. Zaručí udržení jídla delší dobu v nejlepší kvalitě.

Šokové mražení

Také známé jako rychlé zmrazení, umožňuje snížit teplotu jídla na -18 °C za méně než 240 minut, čímž zabráníte tvorbě malých vodních krystalů a nepoškodíte tím potraviny. Zaručuje kvalitní strukturu, vzhled, chuť a vůni jídla.

Rozmrazování

Jedná se o program, který umožňuje kuchaři zvolit si čas, kdy bude jídlo připravené k výdeji. Combi-chill automaticky spustí rozmrazovací proces regenerace potraviny na požadovanou teplotu a zvolený čas. Celý cyklus proběhne tak, aby teplota rozmrazování byla přiměřená a pozvolná a nedošlo tak k poškození struktury, vzhledu, chuti a vůně rozmrazovaného pokrmu.

Pomalé vaření a následné udržování

Jednou z nejdůležitějších ingrediencí v kuchyni je čas. Pomalé vaření je speciální cyklus, také známý jako vaření při nízké teplotě nebo noční vaření. Použití této techniky vaření umožňuje u pokrmu zlepšit chuť, konzistenci a barvu jídla, snížit ztrátu hmotnosti. Po pomalém cyklu pečení se aktivuje Combi chill mrazicí nebo chladicí cyklus nebo udržování teploty na +65 °C.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Vyhřívaná teplotní sonda
- Podstavec pod konvektomat s místem pro Šokový zchlazovač/zmrazovač (jen pro modely BC 511)
- HACCP set + USB rozhraní



TECHNICKÉ PARAMETRY

- Klasické chladicí a mrazicí cykly
- Možnost nízkoteplotního vaření až do teploty 70 °C a následného udržování pokrmů
- Automatická regenerace zmražených/zchlazených pokrmů na výdejní teplotu
- Umožňuje také sterilizovat, sušit, ohřívat apod.
- Ideální kombinace úspory peněz, výkonu a spolehlivosti
- Provedení z nerezové oceli AISI 304
- Vzduchem chlazená kondenzační jednotka
- 60 mm polyurethanová pěnová izolace (40 kg/m³)
- Automatická kontrola chlazení a mrazení dle množství a typu vložené potraviny
- Volitelná vyhřívaná sonda pro měření teploty v jádře potraviny
- 5ti rychlostní ventilátor
- Automatické zastavení ventilátoru při otevření dveří



Model	BC 511 Combi
Počet zásuv	5 x GN1/1
Kapacita na zchlazování +90 °C > +3 °C	20 kg
Kapacita na zmrazování +90 °C > -18 °C	12 kg
Rozteč zásuv	70 mm
Celkový příkon	1,05 kW
Spotřeba elektřiny při zchlazování 1 kg potraviny	0,062 kW
Spotřeba elektřiny při zmrazování 1 kg potraviny	0,252 kW
Tepelný příkon	0,5 kW
Rozměry (Š x V x H)	784 x 900 x 800 mm
Váha	100 kg
Jištění	16 A
Napájení	1N~/230 V/ 50 Hz
Chladivo	R 452 A



	BC 1011 Combi	BC 1411 Combi
Počet zásuv	10 x GN1/1	14 x GN1/1
Kapacita na zchlazování +90 °C > +3 °C	40 kg	55 kg
Kapacita na zmrazování +90 °C > -18 °C	25 kg	35 kg
Rozteč zásuv	75 mm	67 mm
Celkový příkon	2,5 kW	3 kW
Spotřeba elektřiny při zchlazování 1 kg potraviny	0,098 kW	0,083 kW
Spotřeba elektřiny při zmrazování 1 kg potraviny	0,297 kW	0,287 kW
Tepelný příkon	1 kW	1,5 kW
Rozměry (Š x V x H)	800 x 1800 x 825 mm	800 x 2025 x 825 mm
Váha	200 kg	212 kg
Jištění	16 A	16 A
Napájení	3N~/400 V/ 50 Hz	3N~/400 V/ 50 Hz
Chladivo	R 452 A	R 452 A

VISION Šokové zchlazovače/zmrazovače **COMFORT A PRACTIC**

Zařízení, které se již stalo nepostradatelným pomocníkem v každé profesionální kuchyni. Šokový zchlazovač dokáže vložené pokrmy zchladit v daném časovém limitu na teplotu +3 °C, případně zmrazit až na -18 °C. Rychlost zchlazovacího nebo zmrazovacího cyklu eliminuje riziko množení nežádoucích mikroorganismů a zaručí bezproblémové dodržení norem HACCP. U zmrazování je zásadní výhodou velká rychlost. To zaručí, že se v pokrmu nevytvoří makrokristaly ledu, které by jinak při tradičním pomalém zmrazování v obyčejné mrazničce potrhaly buněčné stěny, a při rozmrazování by maso ztratilo většinu přirozené šťávy.

VÝHODY:

Zaručená hygiena a bezpečnost

Šokové chlazení či mražení pokrmů zabezpečuje snadnější dodržování norem HACCP a minimalizaci rizika kontaminace pokrmů bakteriemi.

Efektivnější využívání času

Předvařený a zchlazený pokrm usnadňuje a urychluje výdej jednotlivých jídel v době špiček výdeje.

Úspora nákladů a pestřejší menu

Vzájemnou kombinací přípravy většího množství jídel v konvektomatu a jejich následného zchlazení v šokeru lze uspořit elektrickou energii, čas personálu a dosáhnout maximální kvality a pestrosti pokrmů.

Vysoká kvalita pokrmů a menší hmotnostní ztráty

U šokově zchlazených či zmražených pokrmů zůstává uchována jejich přirozená vnitřní vlhkost, nedochází k hmotnostním ztrátám a poklesům kvality pokrmů. Zchlazený pokrm můžete skladovat až 5 dnů a zmrazený pak až několik měsíců.

Méně odpadu a přesnější řízení porcí

Šokové chlazení a mražení pokrmů nevede ke zbytečným ztrátám, regenerují se pouze objednaná jídla a porce se tak vydávají naprosto přesně.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Vyhřívaná teplotní sonda (pouze Comfort modely)
- UV sterilizační lampa (pouze Comfort modely)
- Podstavec pod konvektomat s místem pro Šokový zchlazovač/zmrazovač (jen pro velikosti BC 511 a BC 411)
- HACCP set + USB rozhraní



TECHNICKÉ PARAMETRY

- Manualní chladicí a mrazicí cykly
- Chladicí a mrazicí cykly kontrolované časem a teplotou
- Automatická kontrola chlazení a mrazení dle množství a typu vložené potraviny (pouze Comfort modely)
- Dotykové ovládání (pouze Comfort modely)
- Možnost 99 programů (pouze Comfort modely)
- Automatické rozmrazování (kromě Practic 4 a 5 zásuvových modelů)
- 5ti rychlostní ventilátor (pouze Comfort modely)
- Automatické zastavení ventilátoru při otevření dveří (pouze Comfort modely)
- Celkové provedení z ušlechtilé oceli AISI 304
- Vzduchem chlazená kondenzační jednotka
- 60 mm polyurethanová pěnová izolace (40 kg/m³)
- Elektronické mikropočítačové řízení
- Hygienický vnitřní prostor se zaoblenými rohy pro lepší cirkulaci vzduchu a snadné čištění
- Optimální rovnoměrnost teploty ve vnitřním prostoru
- Volitelná vyhřívaná sonda pro měření teploty v jádře potraviny (pouze Comfort modely)
- Automatický přechod do režimu konzervace po ukončení zchlazovacího resp. zmrazovacího cyklu



Model	BC 411P	BC 511 P/C
Počet zásuv	4 x GN1/1	5 x GN1/1
Kapacita na zchlazování +90° C > +3 °C	12 kg	18 kg / 20 kg
Kapacita na zmrazování +90° C > -18 °C	8 kg	10 kg / 12 kg
Rozteč zásuv	70 mm	70 mm
Celkový příkon	0,8 kW	0,85 kW / 1,05 kW
Spotřeba elektřiny při zchlazování 1 kg potraviny	0,075 kW	0,067 kW / 0,062 kW
Spotřeba elektřiny při zmrazování 1 kg potraviny	0,305 kW	0,312 kW / 0,252 kW
Rozměry (Š x V x H)	784 x 850 x 700 mm	784 x 900 x 800 mm
Váha	100 kg	110 kg / 125 kg
Jištění	16 A	16 A
Napájení	1N~/230 V/ 50 Hz	1N~/230 V/ 50 Hz
Chladivo	R 452 A	R 452 A

	BC 511ST C	BC 1011 P/C	BC 1411 P/C
	5 x GN1/1	10 x GN1/1	14 x GN1/1
	20 kg	34 kg / 40 kg	45 kg / 55 kg
	12 kg	20 kg / 25 kg	30 kg / 35 kg
	75 mm	75 mm	67 mm
	1,05 kW	2,3 kW / 2,5 kW	2,8 kW / 3 kW
	0,062 kW	0,088 kW / 0,098 kW	0,079 kW / 0,083 kW
	0,252 kW	0,332 kW / 0,297 kW	0,277 kW / 0,287 kW
	1242 x 860 x 680 mm	800 x 1800 x 825 mm	800 x 2025 x 825 mm
	125 kg	190 kg / 195 kg	220 kg / 220 kg
	16 A	16 A	16 A
	1N~/230 V/ 50 Hz	3N~/400 V/ 50 Hz	3N~/400 V/ 50 Hz
	R 452 A	R 452 A	R 452 A

Historie společnosti Retigo se začala psát v roce 1994. Firma se úzce specializuje na tržní segment parních konvektomatů. Důraz klade na vysokou kvalitu a cenovou dostupnost produktů. Retigo má české majitele, je tak jedním z posledních nezávislých výrobců konvektomatů na světě. Díky finanční stabilitě a technologickému zázemí může společnost flexibilně reagovat na potřeby svých zákazníků. Jedním ze základních předpokladů úspěchu je špičková úroveň prodejních a poprodejních služeb.

Již **25** let

DOKONALÉ VAŘENÍ

Profesionální přístup, skvělé jídlo, spokojený strávník, to jsou předpoklady úspěchu. Retigo pomáhá profesionálům v gastronomii již více než 25 let.



PRECIZNÍ ZAŘÍZENÍ ZA NEJLEPŠÍ CENU

Vysoká kvalita a užitek v každodenní praxi.



PRO KAŽDÝ PROVOZ

Malá restaurace nebo velká závodní kuchyně? Retigo vždy uspokojí Vaše požadavky. Jsme specialisté na profesionální gastronomické technologie, takže víme, jak pomáhat v kuchyni.



ROZUMNÁ VOLBA

Svým zákazníkům nabízíme nejen produkt, ale celý koncept. Komplexní podpora na cestě ke spokojeným zákazníkům a rychlé návratnosti investice.



ŠPIČKOVÝ SERVIS A ZÁKAZNICKÁ PODPORA

Vaření bez problémů s důrazem na spokojenost vašich strávníků. Servisní pokrytí po celé České republice s expresní dodávkou cenově dostupných náhradních dílů.

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.
LÁŇ 2310
756 61 ROŽNOV POD RADHOŠTĚM

Tel.: +420 571 665 511
Fax: +420 571 665 554
E-mail: prodej@retigo.cz
www.retigo.cz

CZ-03/20