

VISION

CHEF CONCEPT

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

СОДЕРЖАНИЕ

ХОЛДОМАТЫ VISION

страница 4

ХОЛДОМАТЫ VISION

страница 6

ШОКОВЫЕ ОХЛАДИТЕЛИ VISION/ ЗАМОРАЖИВАТЕЛИ COMBI-CHILL

страница 10

ШОКОВЫЕ ОХЛАДИТЕЛИ VISION/ ЗАМОРАЖИВАТЕЛИ COMFORT И PRACTIC

страница 14

ХОЛДОМАТЫ VISION

Если вы мыслите концептуально, то всегда знаете, что делаете. Основой успеха в гастрономии является процесс приготовления блюда.

Удачная комбинация конвектоматов Vision и отдельных элементов Vision Chef Concept позволяет осуществлять все основные операции на профессиональной кухне — приготовление блюд, поддержание их в теплом состоянии, шоковое охлаждение/замораживание и регенерация, и, таким образом, быть готовым к беспроблемной и быстрой подаче блюд без стресса и потери качества.

БЛАГОДАРЯ VISION CHEF CONCEPT ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- Экономии времени, благодаря приготовлению несколько блюд одновременно (отдельные варочные камеры, позволяющие осуществлять приготовление разных блюд в одно и то же время).
- Увеличение производительности кухни благодаря использованию изделий Vision Chef Concept для реализации полноценных технологий приготовления блюд.
- Большую гибкость, эффективность и более разнообразное меню с возможностью приготовления блюд заранее и регенерирования непосредственно перед подачей.
- Гарантированную гигиену и безопасность — все оборудование Vision Chef Concept сконструировано таким образом, чтобы при его надлежащем использовании на 100 % были соблюдены стандарты HACCP.

- Оптимальное использование времени при приготовлении блюд или планировании грядущего напряженного рабочего дня.
- Экономии расходов на электроэнергию и рабочую силу.

ТРИ ОСНОВНЫХ ПРИНЦИПА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОНВЕКТОМАТА VISION И ИЗДЕЛИЙ VISION CHEF CONCEPT



* Регенерация или поддержание возможно и в конвектомате Vision, однако мы рекомендуем для данных операций некоторые из приведенных изделий Vision Chef Concept. Экономится емкость конвектомата, которая может использоваться для последующей термической обработки других блюд.

ХОЛДОМАТЫ VISION



Уникальное оборудование для поддержания блюд при температуре подачи и для низкотемпературного запекания. Идеально подходит для приготовления уникального жаркого при сохранении максимального качества и минимальной потери веса. Прецизионный контроль установленной температуры и продуманная система вентиляции обеспечивают идеальный микроклимат для запеченных или жареных блюд в течение всего времени поддержания. Температура может устанавливаться в диапазоне 20–120 °С.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

Отличный вкус и качество еды

Благодаря прецизионному электронному контролю температуры и уникальному распределению тепла, поддерживает мясо, рыбу и другие блюда с идеальной точностью температуры в течение нескольких часов. Таким образом не происходит высушивание продуктов и изменение их качества.

Экономия расходов и сырья

Благодаря медленному приготовлению и идеальному распределению тепла по всей варочной камере холдомата достигаются меньшие потери веса и увеличивается выход готового продукта.

Простота сервиса и легкость технического обслуживания

Благодаря простоте всего устройства, частота отказов находится на минимальном уровне, а с учетом размера холдомата и его исполнения, чистка осуществляется крайне просто и быстро. Легкое портативное устройство с минимальным энергопотреблением. Холдомат оснащен четырьмя практичными ручками для удобной переноски с места на место. Ввод в эксплуатацию происходит мгновенно благодаря обычному подключению к розетке 230 В с максимальной мощностью 1,5 кВт.

Экономия пространства

Холдомат может быть встроен в кухонный гарнитур или установлен в специальную стойку под конвектоматом. Устройство не занимает много места на рабочей поверхности и всегда будет под рукой.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО ВЫБОРУ:

- Температурный датчик-щуп
- Подставка на колесах
- Подставка под конвектомат с местом для холдомата
- Кронштейн для настенного монтажа



ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

- Равномерное и высоконадежное распространение тепла без вентилятора.
- Прецизионный электронный контроль температуры с макс. отклонением +/- 1 °C
- Ускоренная установка оптимальной температуры 68 °C
- Специальная система удаления влаги из камеры для жареных и запеченных блюд
- Очистить OLED-дисплей
- Дверца с вентиляционными отверстиями и магнитным замком
- Съемные держатели гастроемкостей
- Теплоизоляция двойного корпуса
- Интегрированные ручки для легкого и безопасного обращения и переноски
- Запирание дверцы и возможность перенавешивания дверцы на другую сторону



Модель	НОМ 411	НОМ 311	НОМ 323
Мощность	4 x 1/1 GN, 65 мм, 2 x 1/1 GN 100 мм	3 x 1/1 GN, 65 мм, 2 x 1/1 GN 100 мм	3 x 2/3 GN, 65 мм, 2 x 2/3 GN 100 мм
Размеры (Ш x В x Г)	416 x 423 x 667 мм	416 x 346 x 667 мм	410 x 346 x 506 мм
Вес	27,5 кг	24 кг	21 кг
Полная мощность	1,5 кВт	1,05 кВт	1,05 кВт
Питание	1 N~/230 V/50–60 Гц	1 N~/230 V/50–60 Гц	1 N~/230 V/50–60 Гц
Предохранитель	10А	10А	10А
Температура	20–120 °C	20–120 °C	20–120 °C

КОНВЕКТОМАТ RETIGO VISION С ХОЛДОМАТОМ



Установите холдомат непосредственно под конвектоматом, чтобы все было под рукой. Для этого предназначена подставка, специально приспособленная для холдомата.

ХОЛДОМАТ 411

- 611 + холдомат 411
- 1011 + холдомат 411

ХОЛДОМАТ 311

- 611 + холдомат 311
- 1011 + холдомат 311

ХОЛДОМАТ 323

- 611 + холдомат 323
- 1011 + холдомат 323

ШОКОВЫЕ ОХЛАДИТЕЛИ VISION/ ЗАМОРАЖИВАТЕЛИ COMBI-CHILL

Полностью новое поколение шоковых охладителей/замораживателей, в дополнение к традиционному охлаждению/замораживанию поддерживает приготовление при низких температурах уже до + 80 °С. Имеется возможность запрограммировать автоматическое размораживание блюда до температуры подачи либо регенерировать охлажденные блюда. Благодаря интегрированному нагревательному элементу, оборудование может использоваться и для низкотемпературного приготовления в ночное время.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

Шоковое охлаждение

Представляет собой быстрое охлаждение и позволяет понизить температуру продуктов питания с +95 °С до +3 °С за менее чем 90 минут, что приводит к температурному шоку, препятствующему возникновению и распространению нежелательных бактерий. Гарантирует сохранение наивысшего качества блюда в течение длительного времени.

Шоковое замораживание

Представляет собой замораживание, которое заключается в снижении температуры блюда до -18 °С менее чем за 240 минут. Это предотвращает образование мелких кристаллов льда, которые могут повредить пищу, а также гарантирует качество структуры, текстуры и органолептических свойств блюда.

Размораживание

Представляет собой программу, позволяющую повару выбирать время, когда блюдо будет готово к подаче. Combi-chill автоматически запускается процесс размораживания и регенерации продуктов питания до желаемой температуры за выбранное время. Весь цикл проходит таким образом, чтобы температура размораживания была адекватной и изменялась постепенно, не повреждая структуру, внешний вид, вкус и аромат размораживаемого блюда.

Медленное приготовление и последующее поддержание температуры

Одним из важнейших ингредиентов в кухне является время. Медленное приготовление представляет собой специальный цикл, известный также как приготовление при низкой температуре либо ночное приготовление. Использование такой техники приготовления блюда позволяет улучшить вкус,

консистенцию и цвет еды, снизить потерю веса. После медленного цикла запекания активируется цикл замораживания или охлаждения Combi chill либо поддержание температуры на уровне + 65 °С.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО ВЫБОРУ:

- Датчик температуры с подогревом
- Стерилизующая ультрафиолетовая лампа
- Подставка под конвектомат с местом для шокового охладителя/замораживателя (только для моделей BC 511)
- Комплект HACCP + USB-интерфейс



ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

- Классические циклы охлаждения и замораживания
- Возможность низкотемпературного приготовления до температуры 70 °С и последующего поддержания температуры блюда
- Автоматическая регенерация замороженных/охлажденных блюд до температуры подачи
- Позволяет также производить стерилизацию, сушку, разогрев и т.д.
- Идеальное сочетание экономии средств, производительности и надежности
- В исполнении из нержавеющей стали AISI 304
- Блок конденсации с воздушным охлаждением
- 60-миллиметровая изоляция из вспененного полиуретана (40 кг/м³)
- Автоматический контроль охлаждения и замораживания в зависимости от количества и вида вложенного продукта
- Опциональный подогреваемый шуп для измерения температуры в сердцевине продукта
- Пятискоростной вентилятор
- Автоматическая остановка вентилятора при открытии дверцы



Модель	BC 511 Combi
Вместимость	5 x GN1/1
Производительность по охлаждению +90 °С > +3 °С	20 кг
Производительность по замораживанию +90 °С > -18 °С	12 кг
Расстояние между уровнями	70 мм
Полная мощность	1,05 кВт
Расход электроэнергии при охлаждении 1 кг пищи	0,062 кВт
Расход электроэнергии при заморозке 1 кг пищи	0,252 кВт
Мощность нагрева	0,5 кВт
Габариты Размеры (Ш x В x Г)	784 x 900 x 800 мм
Вес	100 кг
Защита	16 А
Напряжение	1N~/230 V/ 50 Гц
Хладагент	R 452 A



	BC 1011 Combi	BC 1411 Combi
Вместимость	10 x GN1/1	14 x GN1/1
Производительность по охлаждению +90 °С > +3 °С	40 кг	55 кг
Производительность по замораживанию +90 °С > -18 °С	25 кг	35 кг
Расстояние между уровнями	75 мм	67 мм
Полная мощность	2,5 кВт	3 кВт
Расход электроэнергии при охлаждении 1 кг пищи	0,098 кВт	0,083 кВт
Расход электроэнергии при заморозке 1 кг пищи	0,297 кВт	0,287 кВт
Мощность нагрева	1 кВт	1,5 кВт
Габариты Размеры (Ш x В x Г)	800 x 1800 x 825 мм	800 x 2025 x 825 мм
Вес	200 кг	212 кг
Защита	16 А	16 А
Напряжение	3N~/400 V/ 50 Гц	3N~/400 V/ 50 Гц
Хладагент	R 452 A	R 452 A

ШОКОВЫЕ ОХЛАДИТЕЛИ VISION/ ЗАМОРАЖИВАТЕЛИ COMFORT И PRACTIC

Оборудование, уже ставшее незаменимым помощником на любой профессиональной кухне. Шоковый охладитель способен охладить вложенные блюда в заданный отрезок времени до температуры +3 °С, либо заморозить до -18 °С. Скорость циклов охлаждения или замораживания устраняет риск размножения нежелательных микроорганизмов и обеспечивает безукоризненное соответствие стандартам HACCP. При замораживании принципиальным преимуществом является высокая скорость. Это гарантирует отсутствие образования макрокристаллов льда, которые бы в противном случае, при традиционном медленном замораживании в обычной морозильной камере, повреждали клеточные стенки, а при размораживании мясо теряло бы большую часть натурального сока.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

Гарантированная гигиена и безопасность

Шоковое охлаждение и замораживание блюд гарантирует простоту соблюдения стандартов HACCP и минимизацию риска загрязнения блюд бактериями.

Более эффективное использование времени

Предварительно приготовленное и охлажденное блюдо упрощает и ускоряет подачу отдельных блюд в часы пик подачи.

Экономия расходов и более разнообразное меню

Взаимная комбинация приготовления большого количества блюд в конвектомате и их последующее охлаждение в шокере позволяет сэкономить электроэнергию и рабочее время персонала, достичь максимального качества и разнообразия блюд.

Высокое качество блюд и меньшие потери веса

Охлажденные шоковым методом или замороженные блюда сохраняют свою натуральную внутреннюю влажность, не теряют в весе и качестве блюда. Охлажденное блюдо может храниться до 5 дней, а замороженное — до нескольких месяцев.

Меньшее количество отходов и более точный контроль порций

Шоковое охлаждение и замораживание блюд не приводит к избыточным потерям, регенерируются только заказанные блюда, а порции подаются точно отмеренными.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО ВЫБОРУ

- Датчик температуры с подогревом (только для моделей Comfort)
- Стерилизующая ультрафиолетовая лампа (только модели «Comfort»)
- Подставка под конвектомат с местом для шокового охладителя/заморажителя (только для типоразмеров BC 511 и BC 411)
- Комплект HACCP + USB-интерфейс



ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

- Ручные циклы охлаждения и замораживания
- Циклы охлаждения и замораживания контролируются по времени и температуре
- Автоматический контроль охлаждения и замораживания в зависимости от количества и вида вложенного продукта (только для моделей Comfort)
- Сенсорное управление (только для моделей Comfort)
- Возможность выбора из 99 программ (только для моделей Comfort)
- Автоматическое размораживание (за исключением моделей протвального типа Practic 4 и 5)
- Пятискоростной вентилятор (только для моделей Comfort)
- Автоматическая остановка вентилятора при открытии дверцы (только для моделей Comfort)
- Общее исполнение из нержавеющей стали AISI 304
- Блок конденсации с воздушным охлаждением
- 60-миллиметровая изоляция из вспененного полиуретана (40 кг/м³)
- Электронное микропроцессорное управление
- Гигиеничное внутреннее пространство с закругленными углами для лучшей циркуляции

- воздуха и простоты очистки
- Оптимальная равномерность температуры во внутреннем пространстве
- Опциональный подогреваемый щуп для измерения температуры в сердцевине продукта (только для моделей Comfort)
- Автоматический переход в режим консервации после завершения цикла охлаждения/замораживания



Модель	BC 411P	BC 511 P/C
Вместимость	4 x GN1/1	5 x GN1/1
Производительность по охлаждению +90 °C > +3 °C	12 кг	18 кг / 20 кг
Производительность по замораживанию +90 °C > -18 °C	8 кг	10 кг / 12 кг
Расстояние между уровнями	70 мм	70 мм
Полная мощность	0,8 кВт	0,85 кВт / 1,05 кВт
Расход электроэнергии при охлаждении 1 кг пищи	0,075 кВт	0,067 кВт / 0,062 кВт
Расход электроэнергии при заморозке 1 кг пищи	0,305 кВт	0,312 кВт / 0,252 кВт
Габариты Размеры (Ш x В x Г)	784 x 850 x 700 мм	784 x 900 x 800 мм
Вес	100 кг	110/125 кг
Защита	16 А	16 А
Напряжение	1N~/230 V/ 50 Гц	1N~/230 V/ 50 Гц
Хладагент	R 452 A	R 452 A

	BC 511ST C	BC 1011 P/C	BC 1411 P/C
Вместимость	5 x GN1/1	10 x GN1/1	14 x GN1/1
Производительность по охлаждению +90 °C > +3 °C	20 кг	34 кг / 40 кг	45 кг / 55 кг
Производительность по замораживанию +90 °C > -18 °C	12 кг	20 кг / 25 кг	30 кг / 35 кг
Расстояние между уровнями	75 мм	75 мм	67 мм
Полная мощность	1,05 кВт	2,3 кВт / 2,5 кВт	2,8 кВт / 3 кВт
Расход электроэнергии при охлаждении 1 кг пищи	0,062 кВт	0,088 кВт / 0,098 кВт	0,079 кВт / 0,083 кВт
Расход электроэнергии при заморозке 1 кг пищи	0,252 кВт	0,332 кВт / 0,297 кВт	0,277 кВт / 0,287 кВт
Габариты Размеры (Ш x В x Г)	1242 x 860 x 680 мм	800 x 1800 x 825 мм	800 x 2025 x 825 мм
Вес	125 кг	190/195 кг	220/220 кг
Защита	16 А	16 А	16 А
Напряжение	1N~/230 V/ 50 Гц	3N~/400 V/ 50 Гц	3N~/400 V/ 50 Гц
Хладагент	R 452 A	R 452 A	R 452 A

История компании Retigo начинается с 1994 г. Фирма узко специализируется на рыночный сегмент пароконвектоматов. Основной упор делается на высокое качество и ценовую доступность продукции. RETIGO имеет чешских владельцев и остается одним из последних независимых производителей конвектоматов в мире. Благодаря финансовой стабильности и технологическому жизнеобеспечению, компания может гибко реагировать на требования своих заказчиков. Одной из основных предпосылок успеха является передовой уровень продажного и послепродажного обслуживания.

Уже **25** лет

ИДЕАЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Профессиональный подход, отличная еда, довольный посетитель — все это условия успеха. Retigo помогает профессионалам в области гастрономии более 25 лет.



ПРЕЦИЗИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПО НАИЛУЧШЕЙ ЦЕНЕ

Высокое качество и преимущества в повседневной практике.



ДЛЯ КАЖДОГО ЗАВЕДЕНИЯ

Маленький ресторан или большая кухня на предприятии? Retigo всегда удовлетворит ваши требования. Мы являемся специалистами по профессиональным гастрономическим технологиям, поэтому знаем, как помочь на кухне.



РАЗУМНЫЙ ВЫБОР

Мы предлагаем нашим клиентам не только продукт, но целую концепцию. Комплексная поддержка на пути к довольным клиентам и быстрая окупаемость инвестиций.



ПРЕВОСХОДНЫЙ СЕРВИС И ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ

Приготовление без проблем с акцентом на удовлетворенность ваших гостей.

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: sales@retigo.com

www.parokonvektomati-retigo.ru

—

RU-02/19