

VISION

ORANGE

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...



Los valores
permanecen,
la innovación
continúa.

Orange Vision



Vision Perfect Cooking

str. 6

Vision Design

str. 8

Vision Controls

str. 10

Smart Investment

str. 12

VISION PERFECT COOKING

Estoy absolutamente seguro de que el resultado de cocción siempre será excelente. Las comidas que cocino son de color perfecto, jugosas, crujientes y saludables con un mínimo de grasa añadida.



Excelentes resultados de cocción al vapor

El Sistema de Generación de Vapor Avanzado de Retigo Vision asegurará el color, sabor y consistencia perfectos de comidas preparadas que al mismo tiempo conservan el máximo de vitaminas y valores nutricionales.

Color ideal y comidas crujiente

La capacidad de establecer el porcentaje de humedad garantiza el clima ideal para los platos que se preparan. Si el horno combinado está equipado con una válvula de trampilla, permite una deshumidificación rápida y efectiva de la cámara de cocción. El resultado es el punto perfecto de crujiente y color dorado de la comida.

Menos estrés en la cocina

La posibilidad de cocinar diferentes comidas al mismo tiempo en el mismo modo y sin transferir olores o sabores ayudará a aumentar la capacidad de la cocina. Al utilizar la cocción o el horneado durante la noche a bajas temperaturas, obtiene más tiempo en las horas punta de la mañana y logra mayor velocidad en la elaboración de comidas preparadas. Todo esto bajo el control de HACCP..

Todos los modos de cocción en un solo aparato

Retigo Vision es el único sistema de cocción que realiza la mayoría de los métodos de cocción (es posible cocinar, hervir, hornear, estofar, freír, asar, gratinar, confitar, cocinar al vacío, conservar, deshidratar, blanquear, fermentar, ahumar, curar, cocinar a baja temperatura, mantener y regenerar comidas.



* Equipo opcional

VISION DESIGN

Retigo Vision me ofrece una perfecta combinación de funcionalidad, ergonomía excelente y apariencia atractiva. Todo esto enfocado en seguridad e higiene.

Cocción confortable sin riesgo de lesiones

Las guías transversales permiten una manipulación segura de las cubetas gastronorm y una visión general perfecta sobre el proceso de cocción en bandejas individuales.

Mínimo riesgo de quemaduras

La exclusiva solución de triple vidrio* reduce la temperatura superficial de la puerta y elimina el riesgo de quemaduras. El freno del ventilador** evita las fugas peligrosas de vapor al abrir el horno combinado y, junto con la apertura de puerta doble**, garantiza la máxima seguridad.

Fácil apertura del horno combinado

El diseño ergonómico del asa garantiza un manejo conveniente de la puerta del horno combinado y un fácil mantenimiento. El uso de iones de plata ha dado lugar a una reducción significativa en la aparición de bacterias en la superficie del asa y, en consecuencia, minimiza los riesgos de higiene.

Garantía de cumplimiento de las normas de higiene

El acabado preciso de la cámara de cocción, con esquinas redondeadas, aumenta la eficiencia del lavado automático y evita la acumulación de suciedad. El sistema HACCP registra automáticamente todo lo que sucede en el horno combinado Retigo Vision, y los datos almacenados se pueden descargar a un ordenador.



* No se refiere al tamaño 623 | ** Equipo opcional

VISION CONTROLS

Puedo configurar rápida y fácilmente todo lo que necesito, incluso si tengo manos con restos de comida o si uso guantes.



Concentración total en la cocción

Fácil manejo sin manual, resumen perfecto en cualquier momento gracias a una clara pantalla digital.

Sin demoras desagradables

La respuesta instantánea de los botones de control permite un ajuste rápido de los parámetros de cocción.

Todo lo necesario, justo en el panel de control

Cocción simple y rápida sin botones innecesarios en el panel de control.



SMART INVESTMENT

Está demostrado el menor consumo de energía, de agua y bajo costo de limpieza automática en una sola máquina. Esto me ahorra dinero cada día y garantiza un rápido retorno de la inversión.



Ahorro de energía

El precalentamiento del agua en dos etapas que aprovecha el calor del vapor de salida, en combinación con una solución única del triple acristalamiento* y un aislamiento térmico de 50 mm de espesor, reduce al mínimo los costos de cocción.

Limpieza económica

El único sistema de la limpieza automática de Retigo Active Cleaning asegura un lavado perfecto del horno combinado de Retigo Vision con un mínimo consumo de agua y bajos costos de detergentes.

Retorno de la inversión inigualable

Bajos costos operativos, una larga vida útil, un servicio a precios asequibles, una excelente relación calidad-precio proporcionan un rápido retorno de la inversión.

Más espacio en la cocina

Retigo Vision puede sustituir varios aparatos de cocina clásicos en un espacio mucho más pequeño. Además, con un mayor rendimiento y eficacia del procesamiento de materias primas.

* No se refiere al tamaño 623



SMART INVESTMENT

Comparación de la nueva generación y la generación anterior de hornos combinados Retigo Vision

Los hornos combinados de Retigo Vision siempre han sido unos de los mejores en cuanto al consumo mínimo de energía y agua. La solución innovadora de la nueva generación reduce aún más los valores y, por lo tanto, el nuevo Vision es uno de los hornos combinados más económicos del mercado.

| | Generación anterior | Nueva generación | Ahorro |
|--|---------------------|------------------|---|
| Pre calentamiento en modo de Aire caliente a 165 °C | 3:39 min | 3:12 min | El aumento de temperatura un 12% más rápido |
| Consumo de energía en modo de Aire caliente bajo carga | 2,46 kWh | 2,17 kWh | Un 12% menos de consumo |
| Consumo de energía en modo de Aire caliente sin carga (calor sensible) | 0,95 kWh | 0,66 kWh | Un 31% menos de pérdidas de calor |

Medido en los hornos combinados de tamaño 611 según DIN 18873-1 2012-6 6.2.

Ejemplo de ahorro con la limpieza automática de Retigo

Los programas de lavado altamente eficientes aseguran una limpieza perfecta con un mínimo esfuerzo. El excelente precio de detergentes junto con el bajo consumo de agua y energía ahorran costos cada día.

La comparación del horno combinado de Retigo Vision de tamaño 1011 equipado con la limpieza automática con el horno combinado de tamaño 1011 de otro fabricante destacado. Los valores comparados en modo de Limpieza media, según la cantidad de detergentes requerida por el horno combinado, 6 ciclos de lavado por semana y 52 semanas laborales por año. Para hacer esta comparación se han usado los precios públicamente disponibles de detergentes, válidos en mayo de 2017.

| | Ahorro en 1 año | Ahorro en 10 años | Beneficio |
|------------------------------|-----------------|-------------------|--|
| Costos de detergentes | 225 € | 2 246 € | Se recupera el 20% del precio del horno combinado |
| Tiempo | 338 h | 3 380 h | Tiempo ahorrado puede ser aprovechado de otra manera |
| Consumo de agua | 7 519 l | 75 192 l | Significativo ahorro de agua |
| Consumo de energía eléctrica | 580 kWh | 5 803 kWh | Gran ahorro de energía eléctrica |

Ejemplo de ahorro con Retigo Vision en comparación con los aparatos de cocina tradicionales

El multifuncional sistema de cocción Retigo Vision puede sustituir varios aparatos de cocina tradicionales en un espacio más pequeño que 1 m².

| Carne de cerdo | Preparación en el horno | Retigo Vision |
|---------------------------------------|-------------------------|----------------|
| Rendimiento | 64% | 80% |
| Cantidad de porciones (100 g/porción) | 100 | 100 |
| Cantidad de carne en estado crudo | 10 kg | 10 kg |
| Rendimiento | 6,4 kg | 8 kg |
| Número de días | 200 | 200 |
| Pérdida de peso de la carne | 720 kg | 400 kg |
| Pérdidas totales | 5 760 € | 3 200 € |
| Ahorro total en 200 días | | 2 560 € |

Calculado con un precio medio de 8 € por 1 kg de carne de cerdo. La comparación con el horno combinado de tipo O611i.

| Cocción de hortalizas (p. ej. patatas) | Preparación clásica | Retigo Vision |
|--|---------------------|---------------|
| Rendimiento | 90% | 100% |
| Cantidad de porciones (100 g/porción) | 100 | 100 |
| Cantidad de hortalizas en estado crudo | 20 kg | 20 kg |
| Tiempo de cocción | 1,5 h | 1 h |
| Rendimiento | 18 kg | 20 kg |
| Número de días | 200 | 200 |
| Pérdida de peso de hortalizas | 400 kg | 0 kg |
| Pérdidas totales | 280 € | 0 € |
| Ahorro total en 200 días | | 280 € |

Calculado con un precio medio de 0,7 € por 1 kg de patatas. La comparación con el horno combinado de tipo O611i.

| Consumo de agua y energía durante la cocción | Boiler 80 l | Retigo Vision |
|--|-------------|----------------|
| Consumo de agua por 1 hora | 40 l | 12 l |
| Capacidad máxima del dispositivo | 60 kg | 54 kg |
| Consumo de energía por 1 hora | 12 kW | 4,5 kW |
| Tiempo de cocción | 1,5 h | 1 h |
| Consumo total por 1 cocción | 18 kWh | 4,5 kWh |
| Costos totales de 1 cocción | 3,6 € | 0,9 € |
| Ahorro total en 200 días | | 540 € |
| Ahorro de agua en 200 días | | 5 600 l |

Calculado con un precio medio de 0,2 € por 1 kW de energía eléctrica. La comparación con el horno combinado de tipo O611i.



«El manejo fácil y la garantía de una excelente calidad de comidas gracias a la posibilidad de programación. Esto es el Retigo Vision para nosotros.»

PETRA HAAG

Jefa de la cocina Essig Frischemenu, Altensteig, Alemania

Essig Frischemenu es originalmente una empresa puramente familiar que ahora sirve 10 000 porciones de comidas a sus clientes al día, siempre de la mejor calidad.

RETIGO VISION EL CORAZÓN DE UNA COCINA MODERNA

El horno combinado de Retigo Vision es capaz de realizar la mayoría de los métodos de cocción en un espacio pequeño y puede reemplazar varios aparatos de cocina tradicionales. En el horno combinado es posible preparar casi todo tipo de comidas, desde el desayuno hasta el almuerzo y la cena, incluso los postres.



Hornos a su medida

El sistema de características y accesorios opcionales le permite elegir el mejor equipamiento Orange Vision para cada cocina. Por consiguiente, el usuario solo paga por las funciones que realmente usa.



Cocina al vacío

Utilizando las últimas tecnologías, el Retigo Vision puede asegurar un clima, temperatura y tiempo ideales para la cocción al vacío. En comparación con el baño termostático, ofrece una capacidad y calidad incomparablemente mayores.



Ahumado

Gracias al generador de humo externo Retigo Smoker y a las recetas especiales, el Retigo Vision se convierte en el ahumador completo capaz de ahumar una amplia gama de comidas, desde comidas a la carta hasta piezas enteras de carne y/o jamón.



Cocinar durante la noche

Retigo Vision cocina para usted durante la noche. El control preciso de la humedad y el control preciso de la temperatura aseguran un alto rendimiento. La carne estará deliciosamente jugosa y el consumo de agua y energía será mínimo.



Hasta 99 programas con 9 pasos*


Docenas de programas preestablecidos ayudarán a que incluso los chefs menos experimentados logren excelentes resultados.



Confitado

Para preparar los alimentos en grasa o en su propio jugo, se necesita un flujo de aire bidireccional lento. Esto se logra en Retigo Vision con una solución de ventilador única con la opción de establecer la velocidad ideal*. No hay necesidad de supervisar continuamente el proceso de confit y los resultados de cocción siempre serán perfectos.

* Equipo opcional

A chef, David Kalina, stands in a professional kitchen with his arms crossed. He is wearing a black chef's jacket with "David Kalina Executive chef" embroidered on the chest. The background shows stainless steel kitchen equipment, including a large oven with the "retigo" logo on the bottom left. A yellow text box is overlaid on the right side of the image.

«La fiabilidad del horno combinado Retigo Vision y los servicios posteriores ofrecidos por Retigo representan las razones por las que hemos decidido optar por esta marca. Y no nos ha decepcionado.»

DAVID KALINA

Jefe del restaurante Mincovna, Praga, República Checa

El restaurante Mincovna es el primer restaurante de la plaza de la Ciudad Vieja de Praga que se especializa en la cocina tradicional checa en un concepto moderno. Hay unos 400 clientes al día.

RETIGO GREEN CONCEPT

Una combinación de soluciones técnicas únicas ahorra dinero al usuario y, al mismo tiempo, ayuda a salvar el medio ambiente.



Reducción de pérdidas de calor

El aislamiento especial de la cámara de cocción junto con la puerta de triple acristalamiento* de Retigo Vision aseguran un mínimo consumo de energía durante el proceso de cocción.



Sistema de ahorro de agua

La construcción única del sistema de aguas residuales requiere una pequeña cantidad de agua para enfriar el vapor de salida. Esta solución reduce significativamente el consumo total de agua.



Sistema avanzado de generación de vapor

El sistema asegura una generación rápida del vapor altamente saturado mediante un intercambiador de calor integrado con un mínimo consumo de agua y electricidad.



La vida útil del horno combinado no termina con su liquidación

Hasta el 98% de los materiales utilizados en la fabricación de los hornos combinados de Retigo Vision son totalmente reciclables.

* No se refiere al tamaño 623

DETALLES TÉCNICOS ÚNICOS



El tratamiento superficial especial de la cámara de cocción realizado mediante la pasivación aumenta significativamente su resistencia a las sustancias indeseables contenidas en agua o alimentos y evita la acumulación de suciedad.



El acero inoxidable austenítico (no magnético) de calidad (AISI 304 y 316) y el uso mínimo de piezas de plástico prolongan significativamente la vida útil de Retigo Vision.



Todos los hornos combinados Retigo Vision de boiler también están equipados con el sistema de inyección que asegura un funcionamiento sin problemas del horno combinado en caso de un fallo inesperado del boiler.



Una solución única del ventilador asegura una alta eficiencia del intercambio de aire en la cámara de cocción, lo que permite lograr comidas perfectamente crujientes.



El sistema de gestión de humedad proporciona la cantidad necesaria de vapor en la cámara de cocción para obtener excelentes resultados de cocción.



La válvula de alto rendimiento* asegura la eliminación inmediata de la humedad sobrante de la cámara de cocción. El resultado son las comidas perfectamente crujientes de color dorado.

* Equipo opcional

CARACTERÍSTICAS ÚNICAS



Vision Perfect Cooking

Con los hornos de vapor combinado Retigo Vision puedes estar seguro de que el resultado de la cocción siempre será excelente. Las comidas preparadas son de color perfecto, jugosas, crujientes y cocinadas de una manera saludable con un mínimo de grasa añadida.

- Resultados excelentes de cocción al vapor
- Comidas de color ideal y más crujientes
- Menos estrés en la cocina
- Todos los procesos tecnológicos en un solo aparato



Vision Design

El horno de vapor combinado Retigo Vision te ofrece una excelente combinación de funcionalidad, ergonomía perfecta y aspecto atractivo. Todo esto con un énfasis en la seguridad y la higiene.

- Cocción confortable sin riesgo de lesiones
- Mínimo riesgo de quemaduras
- Garantía del cumplimiento de las normas de higiene
- Alta fiabilidad



Vision Controls

El control más sencillo del mercado le ahorra tiempo y le permite ajustar rápida y fácilmente lo que necesita. El panel de control responde perfectamente, incluso si tiene las manos grasientas o si trabaja con guantes.

- Concentración total en la cocción
- Sin demoras innecesarias
- Todo lo necesario, justo en el panel de control



Smart Investment

Con el horno de vapor combinado Retigo Vision ahorras dinero cada día. Es fácilmente demostrable el menor consumo de energía, de agua y bajos costes de limpieza automática que te garantizarán un rápido retorno de la inversión.

- Ahorro de energía
- Lavado económico
- Rendimiento de la inversión inigualable

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR Y EQUIPAMIENTO OPCIONAL

COCCIÓN

Aire caliente 30–300 °C

Modo combinado 30–300 °C

Cocción al vapor 30–130 °C

Bio cocción 30–98 °C

Cocción/horneado nocturnos – ahorra tiempo y dinero

Advanced Steam Generation System – el intercambiador de calor genera el precalentamiento del agua para optimizar el vapor

Bandejas transversales – manejo seguro y cómodo de las bandejas GN

Cocción a baja temperatura – menor pérdida de peso, mejor sabor

Precalentamiento/enfriamiento automático de la cámara de cocción

VISION CONTROLS

Panel de control táctil – manejo y mantenimiento rápido y fácil

Cocción sin límite de tiempo – se ahorra tiempo al cocinar

Arranque temporizado – capacidad de programar el inicio retardado

OTRO EQUIPAMIENTO

Active Cleaning – limpieza automática, mínimo consumo de agua

Puerta de cristal triple*** – pérdida de calor mínima, menor consumo

Ventilador bidireccional – diferencias mínimas en el color de la comida

AISI 304 acero inoxidable – acero de calidad para una mayor vida útil

WSS – drenaje con intercambiador de calor para bajo consumo de agua

CONECTIVIDAD

Interfaz USB – fácil reproducción de datos desde y hacia el horno

VisionCombi software – gestión de programas en PC, datos de HACCP

REGISTROS OPERATIVOS

Registros de HACCP – análisis fácil e instantáneo de los puntos críticos

Registros operativos completos

SERVICIO

BCS* – control automático del boiler, transición automática al modo de inyección en caso de fallo inesperado del boiler.

SDS – evaluación automática de errores

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

Sonda de temperatura de 1 punto

Regulación del tiro

99 programas con 9 pasos

Ducha de mano estándar

7 velocidades del ventilador + Función de Fan Stop ***

Puerta con apertura a izquierda**

Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos

Ducha retráctil***

Accesorios – soportes, carros, gastro recipientes, detergentes, etc.



«Retigo Vision para mí significa la fiabilidad. Gracias a esto, puedo concentrarme solo en la cocción.»

ARTHUR PÉTURSSON

Jefe del restaurante Hard Rock Cafe, Reikiavik, Islandia

El Hard Rock Cafe islandés se encuentra en la calle más famosa llamada Lækjargata, justo en el corazón de Reikiavik. 2 000 porciones servidas al día demuestran su gran popularidad.

PARÁMETROS TÉCNICOS



O 623



O 611



O 1011

| Modelo | O 623i | O 611i | O 611b | O 611ig | O 1011i | O 1011b | O 1011ig |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|
| Energía | electricidad | electricidad | electricidad | gas** | electricidad | electricidad | gas** |
| Generador de vapor | inyección | inyección | boiler | inyección | inyección | boiler | inyección |
| Capacidad | 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 |
| Capacidad (opcional) | - | 5 x 400/600 | 5 x 400/600 | 5 x 400/600 | 8 x 400/600 | 8 x 400/600 | 8 x 400/600 |
| Capacidad de comidas | 30-50 | 51-150 | 51-150 | 51-150 | 151-250 | 151-250 | 151-250 |
| Distancia entre bandejas | 65 mm | 65 mm | 65 mm | 65 mm | 65 mm | 65 mm | 65 mm |
| Dimensiones (an x al x pr) | 683 x 602 x 586 | 933 x 786 x 821 | 933 x 786 x 821 | 933 x 786 x 821 | 933 x 1046 x 821 | 933 x 1046 x 821 | 933 x 1046 x 821 |
| Peso | 62 kg | 116 kg | 122 kg | 127 kg | 138 kg | 144 kg | 149 kg |
| Poder calorífico | 4,8 (3,2*) kW | 10,3 kW | 10,3 kW | 13 kW | 18 kW | 18 kW | 22,5 kW |
| Potencia total | 5 (3,4*) kW | 10,9 kW | 10,9 kW | 0,74 kW | 18,6 kW | 18,6 kW | 0,74 kW |
| Potencia del generador de vapor | - | - | 9 kW | - | - | 18 kW | - |
| Protección de fusibles | 16 A | 16 A | 16 A | 10 A | 32 A | 32 A | 10 A |
| Voltaje | 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 |
| Conexión de agua/drenaje | 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 |
| Conexión de gas | - | - | - | G 3/4" | - | - | G 3/4" |
| Nivel de ruido | máx. 70 dBA | máx. 70 dBA | máx. 70 dBA | máx. 70 dBA | máx. 70 dBA | máx. 70 dBA | máx. 70 dBA |
| Temperatura | 30-300 °C | 30-300 °C | 30-300 °C | 30-300 °C | 30-300 °C | 30-300 °C | 30-300 °C |



O 2011



O 1221



O 2021

| O 2011i | O 2011b | O 2011ig | O 1221i | O 1221b | O 2021i | O 2021b | O 2021ig |
|----------------------|----------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|
| electricidad | electricidad | gas** | electricidad | electricidad | electricidad | electricidad | gas** |
| inyección | boiler | inyección | inyección | boiler | inyección | boiler | inyección |
| 20 x GN1/1 | 20 x GN1/1 | 20 x GN1/1 | 12 x GN2/1 | 12 x GN2/1 | 20 x GN2/1 | 20 x GN2/1 | 20 x GN2/1 |
| - | - | - | 24 x GN1/1 | 24 x GN1/1 | 40 x GN1/1 | 40 x GN1/1 | 40 x GN1/1 |
| 400-600 | 400-600 | 400-600 | 400-600 | 400-600 | 600-900 | 600-900 | 600-900 |
| 63 mm | 63 mm | 63 mm | 65 mm | 65 mm | 63 mm | 63 mm | 63 mm |
| 948 x 1858 x 834 | 948 x 1858 x 834 | 948 x 1858 x 834 | 1111 x 1343 x 961 | 1111 x 1343 x 961 | 1156 x 1815 x 963 | 1156 x 1815 x 963 | 1156 x 1815 x 963 |
| 235 kg | 245 kg | 257 kg | 210 kg | 220 kg | 330 kg | 336 kg | 378 kg |
| 36 kW | 36 kW | 45 kW | 36 kW | 36 kW | 58 kW | 58 kW | 78 kW |
| 37,1 kW | 37,1 kW | 1,28 kW | 37,1 kW | 37,1 kW | 59,4 kW | 59,4 kW | 1,66 kW |
| - | 33 kW | - | - | 33 kW | - | 48 kW | - |
| 63 A | 63 A | 10 A | 63 A | 63 A | 100 A | 100 A | 10 A |
| 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 |
| 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" | - | - | - | - | G 3/4" |
| máx. 70 dBA | máx. 70 dBA | máx. 70 dBA | máx. 70 dBA | máx. 70 dBA | máx. 70 dBA | máx. 70 dBA | máx. 70 dBA |
| 30-300 °C | 30-300 °C | 30-300 °C | 30-300 °C | 30-300 °C | 30-300 °C | 30-300 °C | 30-300 °C |

O - Orange Vision | i - inyección | b - boiler | g - gas

* Voltaje opcional 1N~(2-)/220-240V/50-60Hz | ** Configuración estándar - gas natural (G20, G25) con salida de gases de combustión A3 (sin chimenea)

*** Incluso para la versión marina. La versión marina no está disponible para boiler, unidades de gas y para tamaños 1221, 2021

POSIBLES VARIANTES DE MONTAJE Y ACCESORIOS



HORNO COMBINADO RETIGO VISION + SOPORTE

Para colocar los hornos combinados 623, 611 y 1011 en la cocina, es posible usar varios soportes: los clásicos con 16 bandejas (ST623, ST1116) o soportes de ruedas para facilitar el traslado de la máquina (ST 1116 CS, ST623 CS). También se puede usar el soporte de pared, pero solo para el modelo 623. El soporte plegable con 8 bandejas está disponible para los modelos 611 y 1011.

Conjuntos:

- 623 + ST623 o ST623 CS o soporte de pared KN 623
- 611 + ST 1116 o ST 1116 CS o ST 1116 H o ST 1108 FP
- 1011 + ST 1116 o ST 1116 CS o ST 1116 H o ST 1108 FP



HORNOS COMBINADOS RETIGO VISION + REGENERADOR

Si necesita una máquina para regenerar comidas o para aumentar la capacidad de cocción, pero no tiene espacio en la cocina, coloque el horno combinado sobre el regenerador. Puede aprovechar las ventajas del servicio aplazado o aumentar la capacidad de cocción hasta 130°C.

Conjuntos (máquina inferior/máquina superior):

- RG10b/611 + kit para conjuntos
- RG10b/1011 + kit para conjuntos



TORRES DE HORNOS COMBINADOS ELÉCTRICOS RETIGO VISION

Las torres de los hornos combinados pueden aumentar la capacidad de su cocina sin ocupar más espacio. Es posible combinar diferentes tamaños de los hornos combinados. Cada conjunto se entrega automáticamente con un soporte debajo del mismo, un refuerzo de la chimenea de la máquina inferior y un zocalo de acero inoxidable para cubrir el espacio entre las máquinas.

Conjunto (máquina inferior/máquina superior):

- 623i/623i + kit para conjuntos
- 611i, b/611i, b + kit para conjuntos
- 1011i, b/ 611i, b + kit para conjuntos



TORRE DE HORNOS COMBINADOS DE GAS RETIGO VISION

Los hornos combinados de gas también pueden integrarse en los conjuntos, sin embargo, con opciones limitadas.

Conjuntos (máquina inferior/máquina superior):

- 611ig/611ig + kit para conjuntos
- 611ig/611i, b + kit para conjuntos
- 611i, b/611ig + kit para conjuntos
- 1011i, b/611ig + kit para conjuntos



HORNOS COMBINADOS RETIGO VISION + HOLDOMAT

Coloque el Holdomat directamente debajo del horno combinado para tener todo al alcance de la mano. Para ello, puede usar el soporte especialmente adaptado para el Holdomat.

Holdomat Estándar:

- 611 + Holdomat Estándar
- 1011 + Holdomat Estándar

Holdomat 411:

- 611 + Holdomat 411
- 1011 + Holdomat 411



HORNOS COMBINADOS RETIGO VISION + ABATIDOR/ CONGELADOR

Si usa con frecuencia el método de enfriamiento o congelación y necesita tener un enfriador siempre a mano, puede colocar el horno combinado sobre el soporte especialmente adaptado en el que se puede insertar el abatidor/ congelador de tamaño 411 ó 511.

Conjuntos (máquina inferior/máquina superior):

- BC 511/611 + soporte
- BC 411/611 + soporte
- BC 511/1011 + soporte
- BC 411/1011 + soporte

POSIBLES VARIANTES DE MONTAJE Y ACCESORIOS



HORNOS COMBINADOS RETIGO VISION + CAMPANA DE CONDENSACIÓN VISION VENT

Las campanas de condensación Vision Vent pueden colocarse sobre los hornos combinados eléctricos individuales y también sobre los hornos combinados eléctricos en todos los conjuntos posibles.

Conjuntos (máquina inferior/máquina superior):

- 623 + RPH 623, 623/623 + RPH 623
- 611 + RPH 0610, 611/611 + RPH
- 0610, 1011/611 + RPH 0610
- 1011 + RPH 0610
- 2011 + RPH 2011



HORNOS COMBINADOS RETIGO VISION + SISTEMA DE BANQUETES

Los hornos combinados Retigo Vision de tamaños 1011, 2011, 1221, 2021 también pueden ser usados en los llamados sistemas de banquetes para servir comidas. En los platos se pueden preparar comidas en un estado de congelación o en un estado fresco. Según ese estado, puede cubrir el carro con una cubierta térmica especial al mismo tiempo o inmediatamente después de la regeneración de las comidas. La manta térmica mantiene la temperatura de servicio de comidas hasta durante 25 minutos.

Conjuntos:

- 1011 – carro de banquete para 29 ó 24 platos
- 2011 – carro de banquete para 59 ó 48 platos
- 1221 – carro de banquete para 70 ó 60 platos
- 2021 - carro de banquete para 118 ó 96 platos

El diámetro de un plato es de 280 mm y la distancia entre círculos es de 62 mm (se insertan más platos) o 80 mm (se insertan menos platos).



HORNOS COMBINADOS RETIGO VISION – VERSIÓN MARINA

En el caso de colocar los hornos combinados de Retigo Vision a bordo de un barco o tren, es posible ajustarlos para que estén sujetos firmemente al suelo y para que el manejo de la máquina sea lo más seguro posible. A petición del cliente, todos los modelos de los hornos combinados, excepto las máquinas de gas y los tamaños 1221 y 2021, pueden ser equipados con:

- un pistón de puerta especial que frena su apertura
- bandejas modificadas situadas en hornos combinados, soportes y carros con protección contra la caída espontánea de los las cubetas gastronorm al inclinar el suelo
- una fijación firme de las patas de soportes o de hornos combinados al suelo y la fijación resistente del horno combinado al soporte



HORNOS COMBINADOS RETIGO VISION – PUERTA DE APERTURA IZQUIERDA

Generalmente, los hornos combinados Retigo Vision se abren de izquierda a derecha (las bisagras de las puertas se encuentran a la derecha). Sin embargo, los hornos combinados de los tamaños 623, 611 y 1011 pueden tener la puerta de apertura izquierda, si el diseño de la cocina lo requiere. El panel de control permanece en el lado izquierdo del horno combinado.



HORNOS COMBINADOS RETIGO VISION – RECIPIENTES GASTRONORM

Usted puede pedir una amplia gama de los recipientes gastronorm diferentes para los hornos combinados de Retigo Vision. Los hornos combinados, pero también los regeneradores, los abatidores/ congeladores usan los recipientes gastronorm con dimensiones de GN 1/1, GN 2/3 y GN 2/1.

Ofrecemos los recipientes gastronorm estándar de acero inoxidable lisos o perforados, los recipientes gastronorm especiales, parrillas específicas y bandejas de horno esmaltadas. Más información en www.retigo.com.



HORNOS COMBINADOS RETIGO VISION – OTROS ACCESORIOS

Si desea aumentar las posibilidades del uso de los hornos combinados de Retigo Vision (ahumador, pistola de aceite) o asegurar un ambiente ideal para el funcionamiento del horno combinado y prolongar su vida útil (suavizantes, detergentes, sistemas de filtración), tenemos la solución ideal para usted. Para obtener más información, visite www.retigo.com.

La historia de la empresa Retigo comenzó a escribirse en 1994. La compañía está altamente especializada en el segmento de mercado de los hornos combinados de vapor. Se basa en la alta calidad en la alta calidad y la asequibilidad de los productos. RETIGO tiene propietarios checos y, por lo tanto, es uno de los últimos fabricantes independientes de hornos combinados del mundo. Gracias a su estabilidad financiera y su equipamiento tecnológico, la compañía puede responder de manera flexible a las necesidades de sus clientes. El servicio de venta y postventa de calidad superior es una de las condiciones básicas para el éxito.

Más de **25 años**

COCCIÓN PERFECTA

Una actitud profesional, comida excelente, clientes contentos, estas son las condiciones básicas para el éxito. Retigo está ayudando a los profesionales de la gastronomía desde hace más de 25 años.



DISPOSITIVO DE PRECISIÓN AL MEJOR PRECIO

Una alta calidad y beneficios en la práctica cotidiana. El mejor precio entre los hornos combinados de mejor calidad en el mercado.



PARA TODO TIPO DE SERVICIO

Un buffet pequeño o una gran restaurante de empresa? Los hornos combinados de Retigo siempre satisfacen sus requisitos. Somos especialistas en hornos combinados y, por lo tanto, sabemos cómo ayudar en la cocina.



ELECCIÓN RAZONABLE

Les aconsejamos a nuestros clientes cómo elegir el modelo óptimo sin gastar en equipos que no aprovecharían. El apoyo integral en el camino hacia los clientes satisfechos y el rápido retorno de la inversión.



SERVICIO DE MÁXIMA CALIDAD Y ATENCIÓN AL CLIENTE

La cocción sin problemas enfocada en la satisfacción de sus clientes.

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

**RETIGO
LÁŇ 2310, PS 43
756 61 ROŽNOV POD RADHOŠTĚM
CZECH REPUBLIC**

Mobile +34 663 936 282

Tel.: +420 571 665 511

Fax: +420 571 665 554

E-mail: sales@retigo.com

www.retigo.com

ES-01/19