

# SMART INVESTMENT

retigo®

COMBI OVEN SPECIALIST

# RETIGO SMART INVESTMENT

Die Anschaffung eines Premiumkombidämpfers ist eine schlaue Investition in die Zukunft, die sich schnell amortisiert. Als multifunktionales Gargerät vereint es verschiedenste Gartechnologien und ersetzt bei Bedarf klassische Kochtechnik. Im Durchschnitt amortisieren sich Retigo Vision Kombidämpfer bereits innerhalb von drei Jahren.



**6,64 kW**

Energieverbrauch beim Garen über Nacht über 17,5 Stunden (B611i).



**31.195 EUR**

Einsparung mit dem Kombidämpfer B611i gegenüber klassischer Gartechnik innerhalb von 10 Jahren



**Bis zu 20 %**

weniger Garverlust beim Garen im Dampf- und Kombidampfmodus.



**3 Jahre**

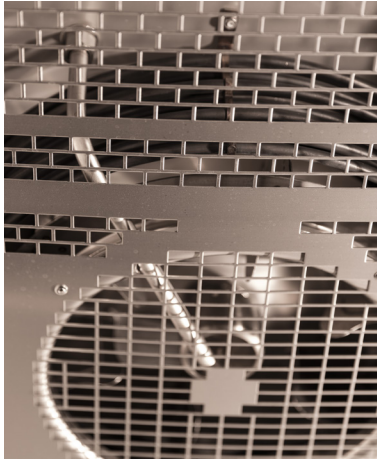
durchschnittliche Amortisationszeit eines Retigo Kombidämpfers

Einsparpotential über 10 Jahre (B611i)	Unterschied Garverlust - Schweinefleisch		Einsparung in EUR
	Heißluftofen	Retigo Vision 2	
Garverlust in 10 Jahren (250 Tage/Jahr   10 kg/Tag)	9.000 kg	5.000 kg	
Verlust in EUR*	58.757 €	32.650 €	26.107 €
	Unterschied Garverlust Gemüse (20 kg/Tag)		
	Klassische Zubereitung	Retigo Vision 2	
	5.000 kg	0 kg	
	3.082 €	kein Garverlust	3.082 €
	Unterschied Wasserverbrauch (1 Std. täglich)		
	Kessel 80 l	Retigo Vision 2	
	100.000 l	30.000 l	
Durchschnittlicher Wasserpreis 4 EUR/1 m <sup>3</sup>	400 €	120 €	280 €
	Unterschied im Stromverbrauch [kWh]		
	Heißluftofen	Retigo Vision 2	
	20.440 kWh	14.600 kWh	
Durchschnittlicher Strompreis 0,3€/kWh	6.041 €	4.316 €	1.725 €
	<b>Ersparnis in 10 Jahren</b>		<b>31.195 €</b>

\* Durchschnittlicher Schweinefleisch-Preis 6,53 EUR/kg

Diese Einsparungen können aber weitaus höher sein. Ein Beispiel wäre der deutlich niedrigere Ölverbrauch bei der Zubereitung von Schnitzeln im Kombidämpfer verglichen mit der Zubereitung in der Fritteuse.

# DIESE TECHNISCHEN HIGHLIGHTS SCHONEN IHREN GELDBEUTEL:



## AKTIVE FEUCHTIGKEITSSTEUERUNG (ACTIVE HUMIDITY CONTROL)

Eine präzise Feuchtigkeitssteuerung hat maßgeblichen Einfluss auf das Garergebnis. Daher ist es besonders bedeutsam, wann genau wieviel Feuchtigkeit zu- oder abgeführt wird oder ob das Gargut nutzbare Eigenfeuchte mitbringt. Blue Vision Kombidämpfer verfügen über eine präzise Feuchtigkeitsregelung die all die Parameter berücksichtigt.

**Die intelligente Steuerung und Regelung der Feuchtigkeit trägt zu einem niedrigen Strom- und Wasserverbrauch bei.**

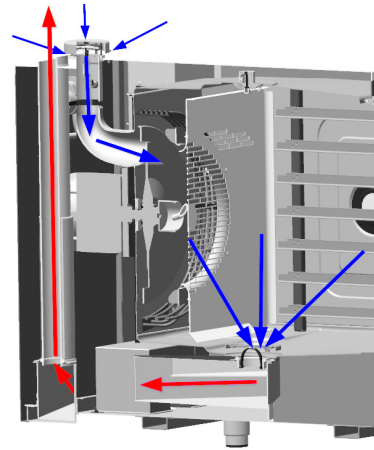


## LÜFTERRAD

Die Konstruktion und das besondere Design des autoreversen Lüfterrads sorgt auch mit einer kleineren Flügelzahl für eine hohe Leistung. Dadurch haben wir gegenüber dem Vorgängermodell die Gleichmäßigkeit beim Backen/Braten um bis zu 30 % erhöht.

Die Öffnung hinter dem Lüfterrad und deren konische Form bilden einen Unterdruck, der beim schnelleren Ansaugen der Frischluft hilft. Der sofortige Lüfterstopp beim Öffnen der Tür sorgt zusätzlich dafür, dass die Wärme im Garraum bleibt und nicht entweicht.

**Die verbesserte Konstruktion des Lüfterrads hat ebenso einen positiven Einfluss auf den Stromverbrauch** (weniger Stromverbrauch bei effizienterer Leistung).

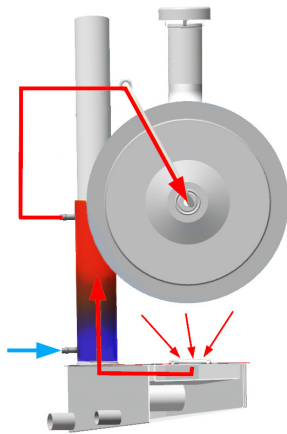


## PATENTIERTES SYSTEM ZUR EFFIZIENTEN ENTFEUCHUNG DES GARRAUMS

Gewisse Zubereitungsformen erfordern das Abführen von Feuchtigkeit für ein knuspriges, krosses Garergebnis. Hierbei ist wichtig, dass die Feuchtigkeit möglichst schnell und effektiv abgeführt wird. Eine ineffiziente Entfeuchtung führt zu einer stetigen Abkühlung des Garraums und damit verbunden einem ständigen Nachheizen.

**Die patentierte Entfeuchtung arbeitet schnell und effektiv - das spart Energie, die andernfalls zum Nachheizen benötigt wird.**

# DIESE TECHNISCHEN HIGHLIGHTS SCHONEN IHREN GELDBEUTEL:

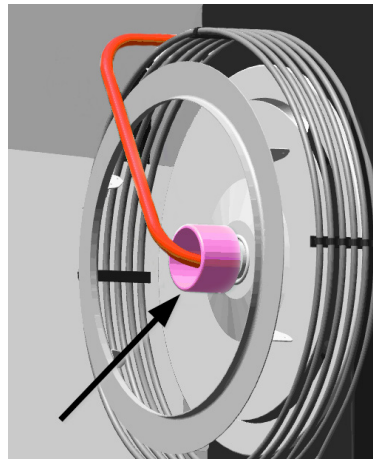


## INJEKTIONSSYSTEM MIT WÄRMERÜCKGEWINNUNG

Frischwasser zur Dampferzeugung wird in einem Wärmetauscher vorgeheizt, der ringförmig um den Kamin angeordnet ist. So wird die Wärme der Wrasen genutzt, das Wasser zur Dampferzeugung kann dabei bis zu 90°C heiß werden. Somit erfolgt die Dampferzeugung schneller und benötigt weniger Energie.

Gleichzeitig wird der Abdampf durch den Wärmetauscher bereits abgekühlt. Da das Kühlen des Abwassers verpflichtend ist, wird so die Wassermenge reduziert, die üblicherweise zum Kühlen des Abwassers nötig ist. Im Heißluftmodus beispielsweise wird gar kein Wasser für die Ablösung benötigt.

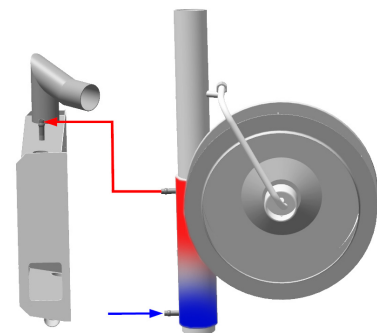
**Der Wärmetauscher trägt maßgeblich zu einem niedrigeren Strom- und Wasserverbrauch bei.**



## ZWEISTUFIGES VORHEIZSYSTEM

Bei Injektionsgeräten wird das bereits vorgeheizte Wasser in den Zylinder in der Mitte des Lüfterrads geleitet. Dieser verfügt über eine kleine Aufkantung, die dazu führt, dass sich immer eine gewisse Wassermenge an der Position befindet, die somit Zeit hat, bis zum Siedepunkt aufzuheizen. Über eine Öffnung wird mit Hilfe der Zentrifugalkraft das Wasser in feinen Tropfen vernebelt und gelangt auf die heißen Bereiche rund um die Garraumheizung, wo es dann verdampft.

**Injektionsgeräte verfügen über den Vorteil, dass immer nur die tatsächlich benötigte Wassermenge zur Dampferzeugung verwendet wird - dank des zweistufigen Vorheizens ist der Energiebedarf hierfür minimal.**



## BOILERSYSTEM MIT WÄRMERÜCKGEWINNUNG

Auch Boilergeräte sind standardmäßig mit einem Wärmetauscher ausgestattet, dieser heizt das Frischwasser vor, mit dem der Boiler befüllt wird. Dies ist insbesondere deshalb wichtig, da aus Hygienegründen mindestens einmal täglich ein Wasserwechsel stattfinden muss - dank der Wärmerückgewinnung erfolgt dieser also Tag für Tag effizienter.

**Der Wärmetauscher ist ebenfalls in allen Boilergeräten verbaut und reduziert die Heizzeit bzw. den Energieverbrauch des Boilers bis zur Siedetemperatur..**



Retigo Vision Kombidämpfer wurden so entwickelt, dass bei maximal möglicher Leistung so wenig Energie und Wasser wie möglich verbrauchen. In Bezug auf Effizienz erreichen sie daher absolute Spitzenwerte.



### PERFEKT VERARBEITET

Retigo Kombidämpfer sind bis ins Detail so verarbeitet, dass sie Hitze speichern und nicht nach außen dringen lassen. Die hochwertige, 50 mm dicke Wärmedämmung, der massive 1,2 mm dicke Edelstahl und die dreifach verglaste Tür mit reflektierender Titanoxidbeschichtung sowie gebogener Frontscheibe eliminieren Wärmeverluste und reduzieren Energieausgaben.

**Dadurch kann bis zu 58,9 % Energie und 990 € jährlich eingespart werden.** Diese Effekte verringern den CO<sub>2</sub>-Ausstoß um 458 Tonnen.



### PERFEKT ISOLIERTE TÜR

Die dreifach verglaste\* Türe, deren Innenscheibe reflektierend titanoxidbeschichtet ist, sowie die gebogene Frontscheibe, die für einen Kamineffekt sorgt, **verringert die Oberflächentemperatur und eliminiert das Verbrennungsrisiko.**

Dies trägt dazu bei, dass der Kombidämpfer nur punktuell kurz nachheizen muss, um die eingestellte Temperatur zu halten und die meiste Zeit - insbesondere beim NT-Garen - gar nicht nachheizen muss.

\*betrifft nicht die Größe 623

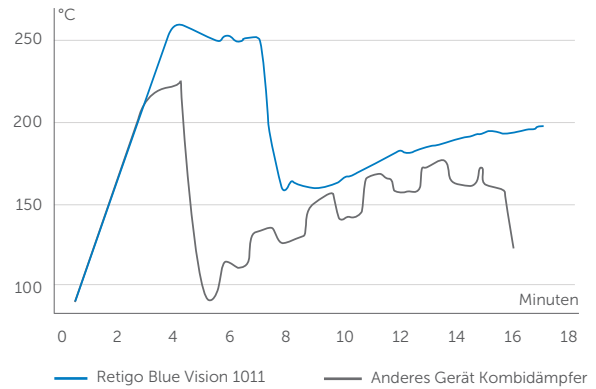


### REINIGUNG

Das automatische Reinigungssystem Active Cleaning arbeitet besonders sparsam und gleichzeitig effektiv. Das Reinigungsmittel in Pulverform löst sich sofort auf und kann umgehend wirken. Gleichzeitig zirkuliert das Wasser bei der Reinigung und es wird nur minimal Frischwasser zugeführt. Dadurch wird beispielsweise ein Gerät der Größe 1011 mit nur 25 l Wasser und nur 2,2 kWh vollkommen sauber (Standardreinigung). Ein Standgerät der Größe 2021, das im Vergleich über die vierfache Kapazität verfügt, benötigt für die Standardreinigung nur 41l Wasser bei 4,7 kWh Energieverbrauch.

### Intelligente Temperaturregelung

Die Grafik zeigt eine Temperaturkurve beim Grillen eines Produkts mit einem hohen Wassergehalt. Das verdampfte Wasser muss abgeleitet werden, damit das Produkt gegrillt und nicht gekocht oder gedämpft wird - eine effektive Garraumtrocknung ist also wichtig. **Die Temperaturkurve des Retigo Vision Kombidämpfers ist entgegen der eines vergleichbaren Geräts stabiler und unterliegt keinen Schwankungen (=Temperaturverlust + Nachheizen).** Der Garvorgang benötigt somit weniger Energie.



### Das Garen über Nacht lohnt sich

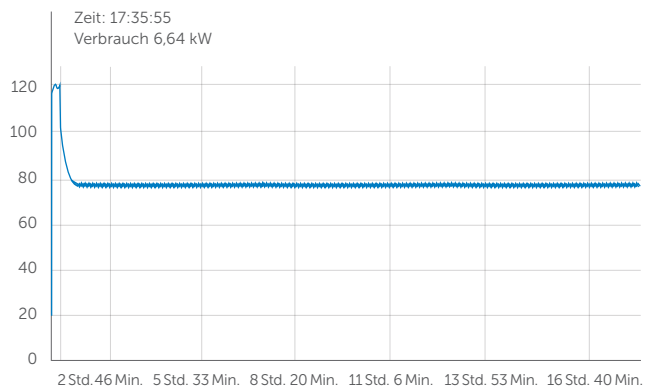
Das Niedertemperaturgaren und das Garen über Nacht sorgen für eine optimale Geräteauslastung und ein phantastisches Garergebnis bei gleichzeitig niedrigerem Energieverbrauch im Vergleich zur herkömmlichen

Methode. Darüber hinaus wird der Garverlust auf ein Minimum reduziert und das Vorproduzieren erleichtert den laufenden Betrieb.

Garen über Nacht vs. herkömmliche Methode		Garverlust in %		
B611i	Garzeit [Std.]	Verbrauch [kWh]	Rindfleisch	Schweinefleisch
Herkömmliches Garen bei 160 °C	2	10	-50 %	-30 %
Garen über Nacht bei 80 °C im Kombimodus	12	6	-40 %	-10 %
<b>Ersparnis</b>	-	<b>4</b>	<b>10 %</b>	<b>20 %</b>

Das nebenstehende Schaubild zeigt die HACCP-Daten beim Garen über Nacht: **17,5 Stunden, Stromverbrauch 6,64 kW.** (Blue Vision 611i).

Dieser niedrige Verbrauch ist das Resultat einer perfekten Verarbeitung und Isolierung des Garraums. Effektiv wird in den 17,5 Stunden nur 2 Stunden geheizt, das heißt für 91% der Garzeit sind die Heizungen nicht eingeschaltet und die Temperatur wird dennoch präzise gehalten. Überprüfbar wird dies für jeden Anwender durch die **Anzeige des Energieverbrauchs nach jedem Garvorgang** bei Blue Vision und Orange Vision Plus Geräten.



### Energy Star

Retigo ist stolzer Energy Star Partner Trotz der neu festgelegten und strengeren Limits, die zum Erwerb der Zertifizierung notwendig sind, erfüllen die Retigo Kombidämpfer (B1011i) diese Werte mit Abstand und erreichen exzellente energetische Wirkungsgrade.

## Einsparungen des Retigo Vision 2 im Vergleich zu älteren Gerätegenerationen

Einsparpotential mit dem Retigo Vision B2011i	Garzeit in Stunden	Gewöhnlicher Heißluftofen	DA/2011	Vision 1/2011	Vision 2/2011
Stromverbrauch [kWh] in 1 Stunde bei 160 °C	1	4,43	1,99	1,47	1,2
1 Tag (6 Stunden / Tag)	6	26,58	11,94	9	7
1 Monat (30 Tage / Monat)	180	797,4	358,20	265	216
1 Jahr	2.160	9.568,80	4.298,40	3.175	2.592
10 Jahre	21.600	95.688	42.984	31.752	25.920
<b>Ersparnis bei Nutzung des Vision 2 (1 Jahr)</b>	–	7.992 kWh	1.706,4 kWh	583,2 kWh	–
<b>Ersparnis in EUR nach 1 Jahr</b>	–	2.372 €	504 €	131,7 €	–
<b>Ersparnis bei Nutzung des Vision 2 (10 Jahre)</b>	–	79.920 kWh	17.064 kWh	5.832 kWh	–
<b>Ersparnis in EUR nach 10 Jahren</b>	–	<b>23.717 €</b>	<b>5.043 €</b>	<b>1.317 €</b>	–

Berechnet mit einem durchschnittlichen Strompreis von 0,3 €/ kWh  
Verglichen wurde mit einem Retigo Vision 2 B2011i Kombidämpfer.

DA Modellserie: 2003-2007 | Vision 1 Modellserie: 2007-2017 | Vision 2 Modellserie: seit 2017

Einsparpotential mit dem Retigo Vision B611i	Garzeit in Stunden	Gewöhnlicher Heißluftofen	DA/611	Vision 1/611	Vision 2/611
Stromverbrauch [kWh] in 1 Stunde bei 160 °C	1	1,48	0,98	0,95	0,73
1 Tag (6 Stunden / Tag)	6	8,88	5,88	6	4
1 Monat (30 Tage / Monat)	180	266,4	176,40	171	131
1 Jahr	2.160	3.196,8	2.116,80	2.052	1.577
10 Jahre	21.600	31.968	21.168	20.520	15.768
<b>Ersparnis bei Nutzung des Vision 2 (1 Jahr)</b>	–	1.620 kWh	540 kWh	475,2 kWh	–
<b>Ersparnis in EUR nach 1 Jahr</b>	–	481,24 €	159 €	140 €	–
<b>Ersparnis bei Nutzung des Vision 2 (10 Jahre)</b>	–	16.200 kWh	5.400 kWh	4.752 kWh	–
<b>Ersparnis in EUR nach 10 Jahren</b>	–	<b>4.811 €</b>	<b>1.595 €</b>	<b>1.404 €</b>	–

Berechnet mit einem durchschnittlichen Strompreis von 0,3 €/ kWh  
Verglichen wurde mit einem Retigo Vision 2 B611i Kombidämpfer.

# retigo®

COMBI OVEN SPECIALIST

**RETIGO s.r.o.**  
**LÁNĚ 2310, PS 43**  
**756 61 ROŽNOV POD RADHOŠTĚM**

---

Tel.: +420 571 665 511  
Fax: +420 571 665 554  
E-Mail: [prodej@retigo.cz](mailto:prodej@retigo.cz)  
[www.retigo.cz](http://www.retigo.cz)

**RETIGO DEUTSCHLAND GMBH**  
**SANKT VALENTIN 1D**  
**83324 RHPOLDING**

Tel.: +49 8663 4196196  
Fax: +49 8663 800190  
E-Mail: [info@retigo.de](mailto:info@retigo.de)  
[www.retigo.de](http://www.retigo.de)

---

DE-01/22