

VISION

CHEF CONCEPT

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

INHALT

Vision Chef Concept

Seite 4

Vision Holdomat

Seite 6

Vision Schnellkühler/Schockfroster Combi Chill

Seite 10

Vision Schnellkühler/Schockfroster Comfort und Practic

Seite 14

VISION CHEF CONCEPT

Konzeptionell Denken bedeutet zu wissen, was man tut. Eine ausgeklügelte Ablaufplanung ist insbesondere in den Segmenten Horeca, Gemeinschaftsverpflegung und im Care-Bereich der absolute Schlüssel zum Erfolg.

Die passende Kombination von Vision Kombidämpfern mit verschiedenen Elementen des Vision Chef Concept kann alle entscheidenden Vorgänge in den professionellen Zubereitungstechniken Cook&Chill, Cook&Hold oder Cook&Freeze abdecken: Garen, Warmhalten, Schnellkühlen, Schockfrostern, Auftauen und Regenerieren. Die abgestimmte Kombination dieser Techniken sichert das perfekte Konzept bei einer zeitentkoppelter Produktion für ein entspanntes, planbares Arbeiten ohne Qualitätseinbußen.

DAS VISION CHEF CONCEPT BIETET FOLGENDE VORTEILE:

- Zeitersparnis durch das gleichzeitige Garen oder Zubereiten verschiedener Gerichte in verschiedenen Garmodi / Garräumen.
- Vergrößerte Kapazitäten durch das Ausschöpfen des gesamten Potentials der Produkte des Vision Chef Concepts mit ihren vollwertigen Gartechnologien.
- Größere Flexibilität, Effizienz und Vielfalt durch die zeitentkoppelte Produktion und punktgenaue Regeneration der Speisen.

- Garantierte Hygiene und Sicherheit – alle Geräte des Vision Chef Concepts sind so konzipiert, dass sie bei korrekter Verwendung ein 100% HACCP – konformes Arbeiten sicherstellen.
- Einsparung von Energie – und Arbeitszeit durch das konzeptionelle Planen.

3 GRUNDMETHODEN ZUR NUTZUNG DES VISION KOMBIDÄMPFERS ZUSAMMEN MIT DEN VISION CHEF CONCEPT PRODUKTEN



* Regenerieren und Warmhalten ist natürlich auch mit einem Vision Kombidämpfer möglich. Wir empfehlen zu diesem Zweck jedoch auch einige der Geräte des Vision Chef Concepts zu verwenden. Dadurch halten Sie die Kapazitäten des Kombidämpfers frei für andere Gartechniken.

VISION HOLDOMAT



Der Holdomat ist ein einzigartiges Gerät und dient in erster Linie zum Warmhalten von Speisen auf Ausgabetemperatur oder zum Niedertemperaturgaren. Das Garen bei niedriger Temperatur über Nacht mit anschließendem Warmhalten sichert beste Garergebnisse mit niedrigsten Garverlusten. Durch ein besonderes Heizsystem und eine Entlüftungsmöglichkeit trocknen die Speisen beim Warmhalten nicht aus und Paniertes bleibt kross und knusprig.

VORTEILE:

Tolle Ergebnisse, beste Speisenqualität

Dank der präzisen elektronischen Temperaturkontrolle und dem besonderen Heizsystem lassen sich Fleisch, Fisch und andere Speisen bis zu mehrere Stunden bei gradgenauer Temperatur warm halten – ohne Qualitätsverluste und Austrocknungseffekte.

Ersparnisse

Durch ein langsames Garen und eine gleichmäßige Wärmeverteilung werden hohe Garverluste vermieden und der Wareneinsatz wird optimal ausgenutzt.

Einfache Instandhaltung

Dank der intelligenten Konstruktion und Bauweise des Holdomat ist dieser sehr leicht und einfach zu reinigen. Mit vier Tragegriffen ausgestattet lässt er sich mobil einsetzen und ist leicht zu transportieren. Die elektrische Versorgung erfolgt über eine handelsübliche 230 V Steckdose.

Geringer Platzbedarf

Der Holdomat lässt sich in einer Küchenzeile integrieren, kann auf einer Wandkonsole montiert werden oder findet seinen Platz im Untergestell des Kombidämpfers. So beansprucht er keinen Platz auf der Arbeitsfläche und ist dennoch gut erreichbar.

OPTIONALES ZUBEHÖR:

- magnetischer Kerntemperaturfühler
- Untergestell auf Rollen
- Untergestell mit Aussparung für Holdomat für einen Vision Kombidämpfer (Gerätegrößen 611, 1011)
- Wandkonsole



TECHNISCHE MERKMALE

- Gleichmäßige, ruhige Wärmeverteilung ohne Lüfter und somit ohne Austrocknungseffekte
- Präzise elektronische Temperaturkontrolle mit einer Abweichung von maximal +/- 1 °C
- Schnelleinstellung auf die optimale Temperatur von 68 °C
- Spezielles Entfeuchtungssystem für gebratene oder frittierte Speisen
- Übersichtliches OLED Display
- Gerätetür mit Entfeuchtungsklappe und magnetischem Türkontaktschalter
- Abnehmbare Einhängestelle
- Wärmedämmung durch Doppelgehäuse
- Integrierte Griffe für einen einfachen und sicheren Transport
- Türanschlag wechselbar



Modell	HOM 411	HOM 311	HOM 323
Kapazität	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
Maße (BxHxT)	416 x 423 x 667 mm	416 x 346 x 667 mm	410 x 346 x 506 mm
Gewicht	27,5 kg	24 kg	21 kg
Anschluss	1,5 kW	1,05 kW	1,05 kW
Spannung	1 N~/230 V/50–60 Hz	1 N~/230 V/50–60 Hz	1 N~/230 V/50–60 Hz
Absicherung	10 A	10 A	10 A
Temperatur	20–120 °C	20–120 °C	20–120 °C

RETIGO VISION KOMPIDÄMPFER + HOLDOMAT



Platzieren Sie Ihren Holdomat direkt im Untergestell unter Ihrem Kombidämpfer der Größe 611 oder 1011 für einen einfachen und schnellen Zugriff. Nutzen Sie hierzu das spezielle Untergestell mit Aussparung für den Holdomat:

HOLDOMAT 411

- Kombidämpfer 611 + Holdomat 411
- Kombidämpfer 1011 + Holdomat 411

HOLDOMAT 311

- Kombidämpfer 611 + Holdomat 311
- Kombidämpfer 1011 + Holdomat 311

HOLDOMAT 323

- Kombidämpfer 611 + Holdomat 323
- Kombidämpfer 1011 + Holdomat 323



VISION SCHNELLKÜHLER/ SCHOCKFROSTER COMBI-CHILL

Die Retigo Vision Combi Chill Produktlinie ist eine neue Generation von Schnellkühlern/Schockfroster, die neben dem herkömmlichen Kühlen/Frosten auch zum Niedertemperaturgaren bei bis zu +80 °C geeignet ist. Ein automatisches Auftauen von Speisen oder auch das Regenerieren gekühlter Speisen lässt sich durch die Programmierung bequem einstellen. Durch die integrierte Heizfunktion ist ein schonendes Garen bei niedriger Temperatur über Nacht möglich.

VORTEILE:

Schnellkühlen

Das Schnellkühlen ermöglicht eine rasche Temperaturabsenkung der Speisen von + 95 °C auf + 3 °C in weniger als 90 Minuten. Das rasche Durchschreiten der kritischen Temperaturzone unterbindet die Entstehung und Verbreitung unerwünschter Keime. Auf diese Weise werden die Speisen qualitätsschonend und hygienisch heruntergekühlt und können länger kühl gelagert werden.

Schockfrosten

Mittels Schockfrosten werden Speisen in weniger als 240 Minuten auf -18 °C schockgefroren. Der schnelle Temperaturabfall verhindert die Bildung von Eiskristallen, welche die Struktur der Speisen zerstören. Die schockgefrosten Speisen erhalten so ihre Qualität, Struktur, sie trocknen bei dem Prozess nicht aus und bleiben sensorisch einwandfrei.

Auftauen

Mit Hilfe dieses Programms kann das Küchenpersonal den Zeitpunkt wählen, zu dem das Essen servierfertig sein soll. Der Combi Chill startet automatisch den Auftauprozess und den Regeneriervorgang der Speisen auf die gewünschte Temperatur zur gewählten Zeit. Der gesamte Zyklus erfolgt bei einer Temperatur und Geschwindigkeit, welche das Aussehen, den Geschmack und die Struktur der Speisen optimal erhalten.

Niedertemperaturgaren und anschließendes Warmhalten

Eine der wichtigsten Zutaten einer guten Küche ist Zeit. Niedertemperaturgaren ist eine spezielle Gartechnik, die auch über Nacht erfolgen kann. Durch den langsamen Garvorgang und das anschließende Halten hat Fleisch die nötige Zeit die es braucht, um mit geringsten Garverlusten ein saftiges, zartes Ergebnis zu erzielen. Nach dem Niedertemperaturgaren kann man im Combi Chill anschließend den Warmhaltezyklus bei 65 °C durchführen oder das Produkt Schnellkühlen oder Schockfrosten.

OPTIONALES ZUBEHÖR:

- Beheizter Temperaturfühler
- Kombidämpfer-Untergestell mit Aussparung für Schnellkühler/Schockfroster (nur für Modell BC 511)
- HACCP-Set + USB-Schnittstelle



TECHNISCHE MERKMALE

- Klassische Kühl- und Gefrierzyklen
- Niedertemperaturgaren bis 70 °C und anschließendes Warmhalten
- Automatisches Regenerieren von gekühlten/gefrorenen Speisen auf Ausgabetemperatur
- Viele weitere Funktionen wie Sterilisieren, Trocknen, Erwärmen usw.
- Ideale Kombination von Sparsamkeit, Leistung und Zuverlässigkeit
- Gesamtausführung aus Edelstahl AISI 304
- Luftgekühlte Kondensationseinheit
- 60-mm-Isolierung aus PU-Schaum (40 kg/m³)
- Automatische Kühl- und Gefrierregelung je nach Menge der eingesetzten Speisemenge
- Optionaler Kerntemperaturfühler
- Lüfter mit 5 Geschwindigkeiten
- Automatischer Lüfterstopp beim Öffnen der Tür



Modell	BC 511 Combi
Kapazität	5 x GN1/1
Kühlkapazität +90 °C > +3 °C	20 kg
Gefrierkapazität +90 °C > -18 °C	12 kg
Abstand	70 mm
Anschluss	1,05 kW
Stromverbrauch beim Abkühlen von 1 kg Lebensmittel	0,062 kW
Stromverbrauch beim Einfrieren von 1 kg Lebensmittel	0,252 kW
Heizleistung	0,5 kW
Maße (BxHxT)	784 x 900 x 800 mm
Gewicht	100 kg
Absicherung	16 A
Spannung	1N~/230 V/ 50 Hz
Kühlmedium	R 452 A



	BC 1011 Combi	BC 1411 Combi
Kapazität	10 x GN1/1	14 x GN1/1
Kühlkapazität +90 °C > +3 °C	40 kg	55 kg
Gefrierkapazität +90 °C > -18 °C	25 kg	35 kg
Abstand	75 mm	67 mm
Anschluss	2,5 kW	3 kW
Stromverbrauch beim Abkühlen von 1 kg Lebensmittel	0,098 kW	0,083 kW
Stromverbrauch beim Einfrieren von 1 kg Lebensmittel	0,297 kW	0,287 kW
Heizleistung	1 kW	1,5 kW
Maße (BxHxT)	800 x 1800 x 825 mm	800 x 2025 x 825 mm
Gewicht	200 kg	212 kg
Absicherung	16 A	16 A
Spannung	3N~/400 V/ 50 Hz	3N~/400 V/ 50 Hz
Kühlmedium	R 452 A	R 452 A



VISION SCHNELLKÜHLER/ SCHOCKFROSTER COMFORT UND PRACTIC

Dieses Gerät ist bereits zu einem unentbehrlichen Helfer jeder professionellen Küche geworden. Der Schnellkühler kann die Speisen binnen kurzer Zeit auf +3 °C abkühlen oder auf bis zu -18 °C tiefkühlen. Die Schnelligkeit des Kühl- oder Gefrierzyklus verhindert die Vermehrung unerwünschter Mikroorganismen und ermöglicht die problemlose Einhaltung der HACCP-Normen. Der wichtigste Vorteil beim Frostern ist Schnelligkeit. Dadurch wird sichergestellt, dass sich an der Speise keine Makro-Eiskristalle bilden, die beim herkömmlichen langsamen Einfrieren in gewöhnlichen Gefrierschränken die Zellwände platzen lassen, wodurch Fleisch beim Auftauen den größten Teil seines natürlichen Saftes verliert.

VORTEILE:

Garantierte Hygiene und Sicherheit

Diese Art der Zubereitung erleichtert die Einhaltung der HACCP-Normen und die Minimierung des Risikos einer Bakterienkontamination der Speisen.

Effizientere Zeitnutzung

Vorgegarte und gekühlte Speisen erleichtern und beschleunigen das Servieren der Gerichte zu Spitzenausgabezeiten.

Kostenersparnis

Durch Zubereitung einer größeren Zahl von Gerichten im Kombidämpfer und anschließende Kühlung im Schnellkühler/Schockfroster sparen Sie die Energie für mehrmaliges Garen.

Größere Menüvielfalt

Der große Vorteil besteht in der sofortigen Ausgabe unterschiedlicher vorgegarter Speisen, die sich in gekühltem Zustand bis zu 5 Tage und in gefroretem Zustand bis zu mehrere Monate lagern lassen.

Hohe Qualität und geringere Gewichtsverluste der Speisen

Auf diese Art zubereitete Speisen bewahren ihre natürliche innere Feuchtigkeit, ihr Gewicht und ihre Qualität.

Weniger Abfall und genaueres Portionsmanagement

Diese Art der Aufbewahrung von Speisen erzeugt keine unnötigen Verluste. Es werden lediglich die bestellten Gerichte regeneriert und nur exakt die gewünschten Portionen ausgegeben.

OPTIONALES ZUBEHÖR:

- Beheizter Temperaturfühler (nur Comfort-Modelle)
- UV-Sterilisationslampe (nur Comfort-Modelle)
- Kombidämpfer-Untergestell mit Platz für Schnellkühler/Schockfroster (nur für die Größen BC 511 und BC 411)
- HACCP-Set + USB-Schnittstelle



TECHNISCHE MERKMALE

- Manuelle Kühl- und Gefrierzyklen
- Zeit- und temperaturgesteuerte Kühl- und Gefrierzyklen
- Automatische Kühl- und Gefrierregelung je nach Menge der eingesetzten Essensmenge (nur Comfort-Modelle)
- Touchscreen-Bedienung (nur Comfort-Modelle)
- 99 mögliche Programme (nur Comfort-Modelle)
- Automatisches Abtauen (nur Practic-Modelle mit 4 und 5 Einschüben)
- Lüfter mit 5 Geschwindigkeiten (nur Comfort-Modelle)
- Automatischer Lüfterstopp beim Öffnen der Tür (nur Comfort-Modelle)
- Gesamtausführung aus Edelstahl AISI 304
- Luftgekühlte Kondensationseinheit
- 60-mm-Isolierung aus PU-Schaum (40 kg/m³)
- Elektronische Steuerung durch Mikrocomputer
- Hygienischer Innenraum mit abgerundeten Ecken für bessere Luftzirkulation und leichte Reinigung
- Optimale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur
- Optionaler Kerntemperaturfühler (nur Comfort-Modelle)
- Automatisches Umschalten auf „Lagerung“ nach Ablauf des Kühl- bzw. Frostzyklus



Modell	BC 411P	BC 511 P/C
Kapazität	4 x GN1/1	5 x GN1/1
Kühlkapazität +90 °C > +3 °C	12 kg	18 kg / 20 kg
Gefrierkapazität +90 °C > -18 °C	8 kg	10 kg / 12 kg
Abstand	70 mm	70 mm
Anschluss	0,8 kW	0,85 kW / 1,05 kW
Stromverbrauch beim Abkühlen von 1 kg Lebensmittel	0,075 kW	0,067 kW / 0,062 kW
Stromverbrauch beim Einfrieren von 1 kg Lebensmittel	0,305 kW	0,312 kW / 0,252 kW
Maße (BxHxT)	784 x 850 x 700 mm	784 x 900 x 800 mm
Gewicht	100 kg	110 kg / 125 kg
Absicherung	16 A	16 A
Spannung	1N~/230 V/ 50 Hz	1N~/230 V/ 50 Hz
Kühlmedium	R 452 A	R 452 A

	BC 511ST C	BC 1011 P/C	BC 1411 P/C
Kapazität	5 x GN1/1	10 x GN1/1	14 x GN1/1
Kühlkapazität +90 °C > +3 °C	20 kg	34 kg / 40 kg	45 kg / 55 kg
Gefrierkapazität +90 °C > -18 °C	12 kg	20 kg / 25 kg	30 kg / 35 kg
Abstand	75 mm	75 mm	67 mm
Anschluss	1,05 kW	2,3 kW / 2,5 kW	2,8 kW / 3 kW
Stromverbrauch beim Abkühlen von 1 kg Lebensmittel	0,062 kW	0,088 kW / 0,098 kW	0,079 kW / 0,083 kW
Stromverbrauch beim Einfrieren von 1 kg Lebensmittel	0,252 kW	0,332 kW / 0,297 kW	0,277 kW / 0,287 kW
Maße (BxHxT)	1242 x 860 x 680 mm	800 x 1800 x 825 mm	800 x 2025 x 825 mm
Gewicht	125 kg	190 kg / 195 kg	220 kg / 220 kg
Absicherung	16 A	16 A	16 A
Spannung	1N~/230 V/ 50 Hz	3N~/400 V/ 50 Hz	3N~/400 V/ 50 Hz
Kühlmedium	R 452 A	R 452 A	R 452 A

Seit 1994 ist Retigo erfolgreicher Hersteller von Geräten für die professionelle Gastronomie mit dem Fokus auf Kombidämpfer. Der besondere Augenmerk liegt hierbei auf der Entwicklung und Fertigung von Geräten von besonders hohem Qualitätsstandard bei gleichzeitig herausragendem Preis-/Leistungsverhältnis. Retigo ist ein privates Unternehmen mit tschechischen Inhabern und dadurch einer der letzten unabhängigen Kombidämpferhersteller weltweit. Zusammen mit kurzen Kommunikationswegen, einem Hand in Hand arbeitenden Team und einer umfassenden technischen Ausstattung kann Retigo flexibel auf Kundenwünsche reagieren. Die Grundvoraussetzung für dieses erfolgreiche Geschäftsmodell bildet eine herausragende Kundenberatung und eine intensive Kundenbetreuung vor Ort.

Über **25** Jahre

PERFECTION IN COOKING

Eine professionelle Herangehensweise, exzellente Garergebnisse, zufriedene Gäste - dies bildet den Grundstock Ihres Erfolgs. Retigo unterstützt und berät Fachleute in Bezug auf professionelle Gartechnik seit über 25 Jahren.



PROFESSIONELLE TECHNIK ZUM BESTEN PREIS

Höchste Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit - Tag für Tag.



FÜR ALLE BEREICHE BESTENS GEEIGNET

Egal ob ein kleines Restaurant oder eine Kantine, die täglich hunderte Menschen versorgt - Retigo erfüllt immer Ihre Erwartungen. Wir sind auf professionelle Küchentechnik spezialisiert und helfen Ihnen gerne.



DIE RICHTIGE WAHL

Wir bieten Ihnen nicht nur ein einzelnes Produkt, sondern ein komplettes Konzept. Wir unterstützen Sie und begleiten Sie auf dem Weg zu zufriedenen Gästen und einer Investition, die sich lohnt.



HERAUSRAGENDER SERVICE UND KUNDENBETREUUNG

Wir stehen an Ihrer Seite und sichern einen sorgenfreien Betrieb, so dass Sie immer den Fokus auf das Wesentliche richten können.

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.
Lan 2310, PS 43
756 64 Roznov pod Radhostem

Tel. +420 571 665 511
Fax: +420 571 665 554
sales@retigo.com
www.retigo.com

RETIGO Deutschland GmbH
Sankt Valentin 1d
DE-83324 Ruhpolding

Tel.: +49 8663 4196196
Fax: +49 8663 800190
servicecenter@retigo.de
www.retigo.de