

VISION

CHEF CONCEPT

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

SOMMAIRE

Vision Concept

Page 4

Vision Holdomat

Page 6

Cellules de refroidissement/congélation rapide Combi Chill Vision

Page 10

Cellules de refroidissement/congélation rapide Comfort et Practic

Page 14

VISION CHEF CONCEPT

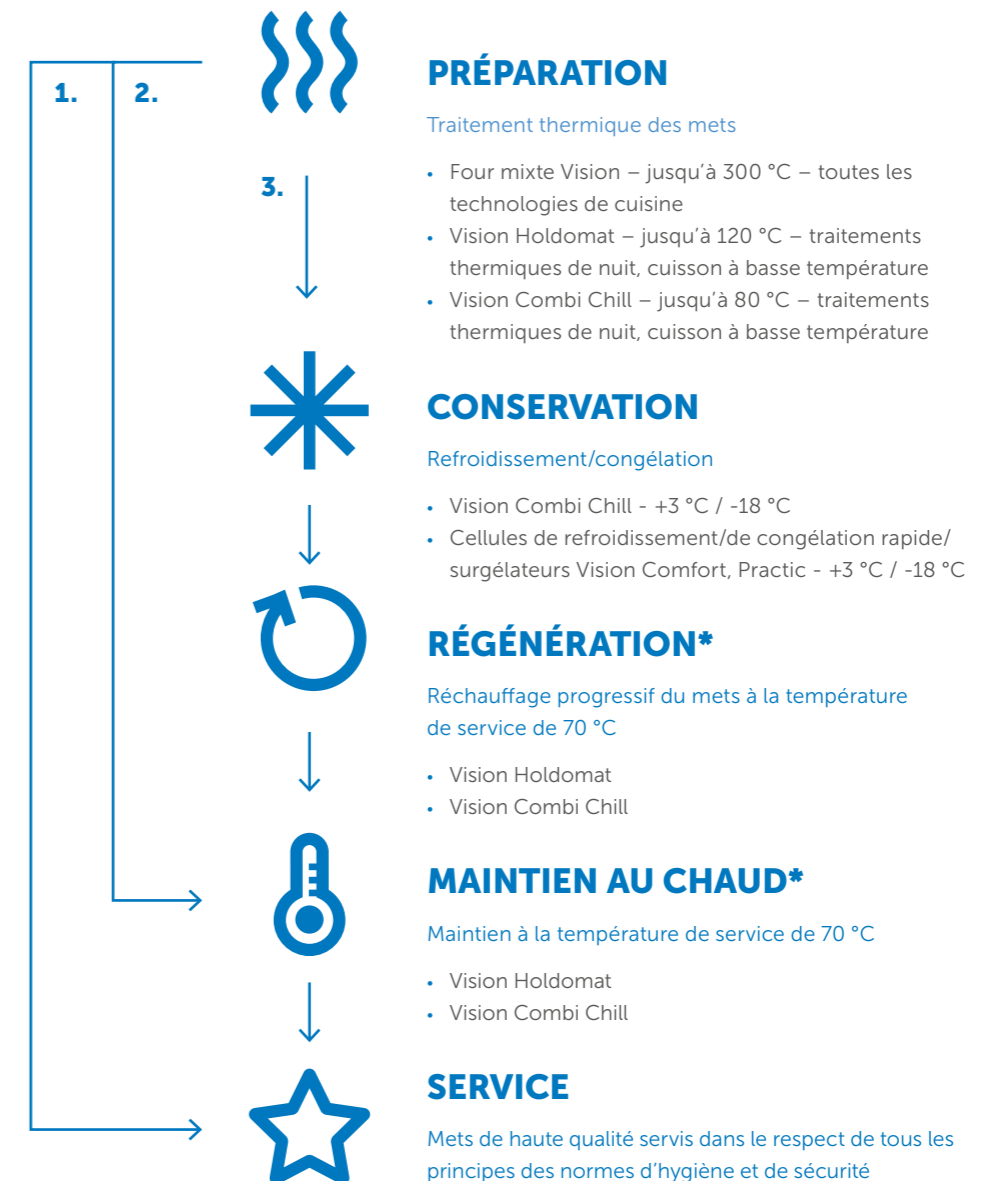
Tirez profit d'un concept abouti pour organiser votre travail. Dans la restauration, la préparation est la clé du succès.

En combinant judicieusement le four mixte Vision et les divers produits Vision Chef Concept, vous pouvez couvrir toutes les principales activités de la cuisine professionnelle – cuisson, maintien au chaud, refroidissement/congélation rapide et régénération. Vous êtes ainsi à même de préparer un service rapide des mets, sans problèmes, sans stress et sans perte de qualité.

VISION CHEF CONCEPT VOUS APPORTE:

- Gain de temps en préparant plusieurs mets en même temps (chambres de cuisson séparées permettant de préparer simultanément divers mets).
- Augmentation de la capacité de la cuisine en utilisant les technologies de cuisson abouties des produits Vision Chef Concept.
- Plus grande flexibilité, meilleur rendement et menu plus varié grâce à la possibilité de préparer des mets à l'avance pour simplement les régénérer avant le service.
- Garantie d'hygiène et de sécurité – tous les équipements Vision Chef Concept sont conçus de sorte à ce que leur utilisation correcte garantisse le respect à 100 % des normes HACCP.
- Gestion optimale du temps pour la préparation des mets ou dans la planification d'une nouvelle journée de travail bien remplie.
- Économie de coûts en énergie et en main d'œuvre.

LES 3 MÉTHODES DE BASE D'UTILISATION ADÉQUATE DU FOUR MIXTE VISION ET DES PRODUITS VISION CHEF CONCEPT



* Il est également possible de réaliser la régénération ou le maintien au chaud dans le four mixte Vision. Nous recommandons toutefois pour ces tâches un des produits Vision Chef Concept présentés. Vous libérerez ainsi la capacité du four mixte pour la préparation thermique d'autres mets.

VISION HOLDOMAT



Équipement unique permettant le maintien des plats à leur température de service ainsi que la cuisson à basse température. Idéal pour la préparation d'excellents rôtis de grande qualité, avec une perte de poids minimale. Le contrôle précis de la température réglée et un système de ventilation sophistiqué assurent des conditions parfaites pendant toute la durée du maintien au chaud, même pour les mets rôtis ou frits. La température peut être réglée sur une plage de 20 à 120 °C.

AVANTAGES:

Excellence gustative et mets de qualité

Grâce au contrôle électronique précis de la température et à une distribution unique de la chaleur, maintenez au chaud pendant plusieurs heures la viande, le poisson et d'autres mets, avec une précision parfaite de température. Les aliments ne séchent pas et leur qualité n'est pas altérée.

Économies de coûts et de matières premières

Les pertes de poids sont limitées grâce à la cuisson lente et à la distribution parfaite de la chaleur dans toute la chambre de cuisson du Holdomat, ce qui améliore le rendement des matières premières préparées.

Utilisation facile et maintenance simple

Grâce à la simplicité de tout le dispositif, le taux de défaillance est minimal. Les dimensions et la conception du Holdomat en rendent le nettoyage rapide et très simple. L'équipement est facile à déplacer, sa consommation d'énergie est réduite. Le Holdomat est doté de quatre poignées pratiques pour le déplacer d'un endroit à l'autre. Sa mise en œuvre est immédiate grâce à son branchement standard sur une prise de 230 V, avec une puissance consommée maximale de 1,5 kW.

Faible encombrement

Le Holdomat peut être installé dans une cuisine intégrée ou encastré dans un support spécial sous un four mixte. Il ne prend donc pas de place sur le plan de travail, tout en restant toujours à portée de main.

ACCESSOIRES OPTIONNELS:

- Sonde à cœur
- Support à roulettes
- Support sous le four mixte avec emplacement pour le Holdomat
- Console pour fixation murale



PARAMÈTRES TECHNIQUES

- Diffusion uniforme et extrêmement fiable de la chaleur, sans ventilateur.
- Contrôle électronique précis de la température avec un écart maximal de +/- 1 °C
- Réglage rapide à la température optimale de 68 °C
- Système spécial de déshumidification de la chambre pour les mets frits et rôtis
- Panneau de commande OLED bien lisible
- Porte avec orifices de ventilation et verrou magnétique
- Supports amovibles pour récipients de cuisine
- Isolation thermique à double enveloppe
- Poignées intégrées pour une manipulation et un transport aisés et sûrs
- Blocage de porte et possibilité d'inverser le sens d'ouverture de la porte



Modèle	HOM 411	HOM 311	HOM 323
Capacité	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
Dimensions (l x h x p)	416 x 423 x 667 mm	416 x 346 x 667 mm	410 x 346 x 506 mm
Poids	27,5 kg	24 kg	21 kg
Puissance totale	1,5 kW	1,05 kW	1,05 kW
Tension d'alimentation	1 N~/230 V/50-60 Hz	1 N~/230 V/50-60 Hz	1 N~/230 V/50-60 Hz
Protection	10 A	10 A	10 A
Température	20-120 °C	20-120 °C	20-120 °C

FOUR MIXTE RETIGO VISION + HOLDOMAT



Placez le Holdomat directement sous le four mixte pour tout avoir à portée de main. Un support spécial pour Holdomat est prévu à cette fin.

HOLDOMAT 411

- 611 + Holdomat 411
- 1011 + Holdomat 411

HOLDOMAT 311

- 611 + Holdomat 311
- 1011 + Holdomat 311

HOLDOMAT 323

- 611 + Holdomat 323
- 1011 + Holdomat 323



CELLULES DE REFROIDISSEMENT/ CONGÉLATION RAPIDE **COMBI-CHILL** VISION

Une toute nouvelle génération de cellules de refroidissement/congélation rapide qui maîtrisent, outre les refroidissements/congélation traditionnels, également la cuisson à basse température jusqu'à +80 °C. La programmation permet de régler la décongélation automatique du mets à sa température de service ou encore la régénération de mets refroidis. Grâce à son corps de chauffe intégré, le dispositif peut être utilisé pour une cuisson de nuit à basse température.

AVANTAGES:

Refroidissement rapide

Il s'agit d'un refroidissement rapide qui permet d'abaisser la température des aliments de +95 °C à +3 °C en moins de 90 minutes, ce qui cause un choc thermique qui empêche l'apparition et la prolifération de bactéries indésirables. Ce processus garantit le maintien des mets à leur meilleure qualité pour une plus longue durée.

Congélation rapide

Également appelé surgélation, elle consiste à abaisser la température des aliments à -18 °C en moins de 240 minutes, ce qui empêche la formation de petits cristaux de glace qui endommageraient l'aliment. Cela garantit la qualité de la structure, de la texture et des propriétés organoleptiques du mets.

Décongélation

Il s'agit d'un programme qui permet aux chefs de choisir l'heure à laquelle les mets doivent être prêts au service. Le Combi-chill déclenche automatiquement le processus de décongélation de l'aliment à la température requise et pour l'heure sélectionnée. Tout le cycle se déroule de manière à ce que la température de décongélation soit adéquate et progressive pour prévenir un endommagement de la structure, de la texture et des propriétés organoleptiques du mets décongelé.

Cuisson lente et maintien au chaud ultérieur

En cuisine, le temps est un des ingrédients les plus importants. La cuisson lente est un cycle spécial également désigné cuisson à basse température ou cuisson de nuit. L'utilisation de cette technique de cuisson permet d'améliorer le goût, la consistance et le coloris des mets et de réduire la perte de poids. Après un cycle lent de rôtissage, le Combi chill lance un cycle de congélation ou de refroidissement ou maintient la température à +65 °C.

ACCESSOIRES OPTIONNELS:

- Sonde à cœur chauffée
- Support sous le four mixte pour une cellule de refroidissement/de congélation rapide (uniquement pour les modèles BC 511)
- Kit HACCP + interface USB



PARAMÈTRES TECHNIQUES

- Cycles classiques de refroidissement et de congélation
- Possibilité de cuisson à basse température jusqu'à 70 °C puis de maintien au chaud des mets
- Régénération automatique des mets congelés/refroidis à leur température de service
- Permet également de stériliser, sécher, réchauffer, etc.
- Combinaison idéale d'économies d'argent, de performance et de fiabilité
- Réalisation en acier inoxydable AISI 304
- Unité de condensateur refroidie par air
- Isolation en mousse de polyuréthane de 60 mm (40 kg/m³)
- Contrôle automatique du refroidissement et de la congélation selon la quantité et le type d'aliment présent
- Sonde chauffée optionnelle pour la mesure de température au cœur de l'aliment
- Ventilateur à 5 vitesses
- Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte



Modèle	BC 511 Combi
Capacité	5 x GN1/1
Capacité de refroidissement +90 °C > +3 °C	20 kg
Capacité de congélation +90 °C > -18 °C	12 kg
Espacement glissières (mm)	70 mm
Puissance totale	1,05 kW
Consommation d'électricité lors du refroidissement de 1 kg d'aliment	0,062 kW
Consommation d'électricité lors de la congélation de 1 kg d'aliment	0,252 kW
Puissance de chauffage	0,5 kW
Dimensions (l x h x p)	784 x 900 x 800 mm
Poids	100 kg
Protection	16 A
Tension d'alimentation	1N~/230 V/ 50 Hz
Réfrigérant	R 452 A



	BC 1011 Combi	BC 1411 Combi
	10 x GN1/1	14 x GN1/1
	40 kg	55 kg
	25 kg	35 kg
	75 mm	67 mm
	2,5 kW	3 kW
	0,098 kW	0,083 kW
	0,297 kW	0,287 kW
	1 kW	1,5 kW
	800 x 1800 x 825 mm	800 x 2025 x 825 mm
	200 kg	212 kg
	16 A	16 A
	3N~/400 V/ 50 Hz	3N~/400 V/ 50 Hz
	R 452 A	R 452 A



CELLULES DE REFROIDISSEMENT/ CONGÉLATION RAPIDE VISION **COMFORT** ET **PRACTIC**

Cet équipement est devenu un accessoire indispensable dans chaque cuisine professionnelle. Dans une limite de temps donnée, la cellule de refroidissement rapide parvient à refroidir les mets à la température de +3 °C, le cas échéant à les congeler à -18 °C. La rapidité du cycle de refroidissement ou de congélation élimine le risque de prolifération de micro-organismes indésirables et garantit le respect sans problèmes des normes HACCP. L'avantage fondamental de la congélation est sa grande vitesse. Ce processus prévient la formation de macro-cristaux de glace dans l'aliment. En effet, en cas de congélation lente traditionnelle dans un congélateur ordinaire, ces cristaux déchireraient les parois cellulaires et la viande perdrait la majorité de son jus naturel lors de sa décongélation.

AVANTAGES:

Garantie d'hygiène et de sécurité

Le refroidissement rapide ou la congélation des mets garantit un respect plus aisé des normes HACCP et une minimisation des risques de contamination des mets par des bactéries.

Gestion du temps plus efficace

Un mets précuit puis refroidi permet de faciliter et d'accélérer le service des différents plats aux heures de pointe.

Économies de coûts et menu plus varié

La préparation d'une quantité importante de mets dans le four mixte, combinée à leur refroidissement dans la cellule de refroidissement rapide, permet d'économiser de l'électricité et du temps de travail tout en produisant des mets variés de qualité maximale.

Mets de haute qualité et réduction des pertes de poids

Les mets refroidis ou congelés rapidement conservent leur humidité interne naturelle, il n'y a pas de perte de poids ni de dégradation de la qualité des mets. Un mets refroidi peut-être stocké jusqu'à 5 jours, voire plusieurs mois pour un mets congelé.

Pas de gaspillage et gestion plus précise des portions

Le refroidissement rapide ou la congélation évitent les pertes inutiles, car seuls les plats commandés sont régénérés et les portions sont donc servies avec une précision absolue.

ACCESSOIRES OPTIONNELS:

- Sonde à cœur chauffée (uniquement modèles Comfort)
- Lampe de stérilisation UV (uniquement modèles Comfort)
- Support sous le four mixte pour une cellule de refroidissement/congélation rapide (uniquement pour les dimensions BC 511 et BC 411)
- Kit HACCP + interface USB



PARAMÈTRES TECHNIQUES

- Cycles manuels de refroidissement et de congélation
- Cycles de refroidissement et de congélation contrôlés par l'heure et la température
- Contrôle automatique du refroidissement et de la congélation selon la quantité et le type d'aliment présent (uniquement modèles Comfort)
- Commande tactile (uniquement modèles Comfort)
- 99 programmes disponibles (uniquement modèles Comfort)
- Décongélation automatique (sauf modèles à glissières Practic 4 et 5)
- Ventilateur à 5 vitesses (uniquement modèles Comfort)
- Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte (uniquement modèles Comfort)
- Entièrement en acier de qualité AISI 304
- Unité de condensateur refroidie par air
- Isolation en mousse de polyuréthane de 60 mm (40 kg/ m³)
- Gestion électronique par microordinateur
- Espace interne hygiénique à angles arrondis pour une meilleure circulation d'air et un nettoyage aisé
- Uniformité optimale de la température dans l'espace interne
- Sonde chauffée optionnelle pour la mesure de température au cœur de l'aliment (uniquement modèles Comfort)
- Passage automatique au régime de conservation après la fin du cycle de refroidissement ou de congélation



Modèle	BC 411P	BC 511 P/C
Capacité	4 x GN1/1	5 x GN1/1
Capacité de refroidissement +90 °C > +3 °C	12 kg	18 kg / 20 kg
Capacité de congélation +90 °C > -18 °C	8 kg	10 kg / 12 kg
Espacement glissières (mm)	70 mm	70 mm
Puissance totale	0,8 kW	0,85 kW / 1,05 kW
Consommation d'électricité lors du refroidissement de 1 kg d'aliment	0,075 kW	0,067 kW / 0,062 kW
Consommation d'électricité lors de la congélation de 1 kg d'aliment	0,305 kW	0,312 kW / 0,252 kW
Dimensions (l x h x p)	784 x 850 x 700 mm	784 x 900 x 800 mm
Poids	100 kg	110 kg / 125 kg
Protection	16 A	16 A
Tension d'alimentation	1N~/230 V/ 50 Hz	1N~/230 V/ 50 Hz
Réfrigérant	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

L'histoire de la société Retigo commence à s'écrire en 1994. La société est étroitement spécialisée dans le segment des fours mixtes à vapeur. Elle met l'accent notamment sur la qualité supérieure et l'accessibilité financière des produits. RETIGO est une société à capital tchèque et donc l'un des derniers fabricants indépendants des fours mixtes au monde. Grâce à sa stabilité financière et l'équipement technique, la société peut réagir de manière flexible pour satisfaire les besoins de ses clients. L'excellence du service après-vente et le service clientèle sont des conditions du succès.

Plus de **25** ans

POUR CUISINER À LA PERFECTION

Approche professionnelle, plats excellents et clientèle satisfaite, voilà les clés du succès. La société Retigo accompagne les professionnels de la restauration depuis plus de 25 ans.



DES ÉQUIPEMENTS DE PRÉCISION AU MEILLEUR PRIX

Haute qualité et utilité dans la pratique quotidienne.



POUR CHAQUE TYPE DE CUISINE

Petit restaurant ou grande cuisine d'entreprise? Retigo est toujours là pour satisfaire vos exigences. Nous sommes spécialisés dans les technologies professionnelles de restauration, nous savons donc comment vous aider en cuisine.



UN CHOIX JUDICIEUX

Nous ne proposons pas simplement un produit au client, mais un concept complet, une assistance complète pour la satisfaction des clients et un retour rapide sur investissement.



SERVICE APRÈS-VENTE DE QUALITÉ ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Pour cuisiner sans problèmes en mettant l'accent sur la satisfaction de vos clients.

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.retigo.fr

FR 03/20