

VISION

BLUE

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Unsere Innovation
für Ihren Erfolg.



Blue Vision Kombidämpfer



Vision Perfect Cooking

Seite 6

Vision Design

Seite 8

My Vision Controls

Seite 10

Smart Investment

Seite 12

VISION PERFECT COOKING

Ich kann mich immer auf absolut perfekte Garergebnisse verlassen. Die Qualität der Resultate ist hervorragend, die Speisen haben eine tolle Farbe, sind saftig, knusprig, und gesund zubereitet.



Exzellentes Dampfklima

Das besondere Dampferzeugungssystem sichert eine sofortige, volle Dampfsättigung binnen Sekunden. Gedämpfte Speisen behalten ihre satte Farbe, die kurzen Garzeiten im schonenden Dampf erhalten die maximale Menge an wertvollen Inhaltsstoffen und Vitaminen.

Präzises Klima, effiziente Entfeuchtung

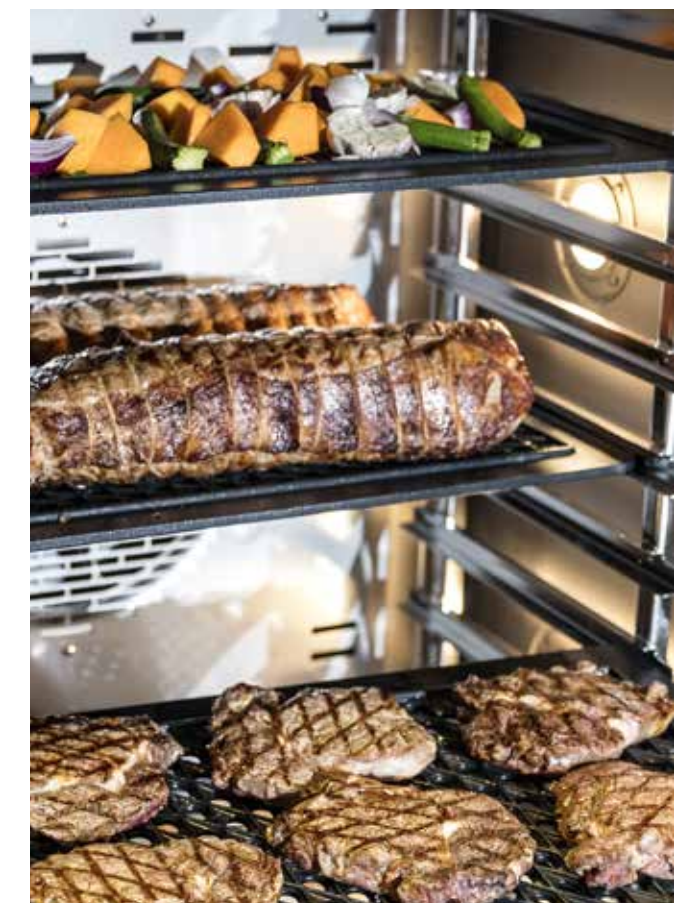
Die Feuchtigkeitssteuerung (AHC) überwacht präzise die Dampfsättigung und regelt automatisch die prozentual eingestellte Feuchtigkeit im Kombidampf- und Regenerierbetrieb sowie die Restfeuchte im Heißluftbetrieb. Das einzigartige Entfeuchtungssystem ermöglicht eine rasante Entfeuchtung und liefert krosse und knusprige Ergebnisse mit einer tollen Farbe.

Entspanntes Arbeiten

Produkte mit unterschiedlichen Garzeiten können im gleichen Klima problemlos im Einschub Timer-Modus gleichzeitig zubereitet werden – die übersichtliche Einschubüberwachung übernimmt dabei die Kontrolle. Garen über Nacht oder Niedertemperaturgaren sorgen nicht nur für saftige Ergebnisse mit minimalen Garverlusten sondern entlasten auch die Produktion. All dies erfolgt unter stetiger HACCP-Überwachung.

Vielfalt der Garmethoden

Der Retigo Vision Kombidämpfer birgt eine grenzenlose Vielfalt von Garverfahren. Zahlreiche bereits hinterlegte Programme dienen als Einstieg: Dämpfen, Kochen, Pochieren, Backen, Braten, Rösten, Schmoren, Grillen, Blanchieren, Gären, Sous-vide Garen, Trocknen, Delta-T Garen, Räuchern, Einkochen, Konfieren, Regenerieren, Warmhalten und Vieles mehr ist möglich.





VISION DESIGN

Der Retigo Vision Kombidämpfer ist eine exzellente Kombination besonderer Funktionen, einer außergewöhnlichen Ergonomie und einem bestechenden Design – all dies mit dem Fokus auf Sicherheit und Hygiene.

Komfortabel und ergonomisch arbeiten

Der Quereinschub garantiert ein sicheres Arbeiten mit GN-Zubehör, das ergonomisch gehandhabt wird. Der Einblick in den Garraum durch die große, breite Frontscheibe ist optimal. Kleinere GN-Behälter können bequem auf einem Rost oder mit GN-Adaptoren** nebeneinander geschoben werden.

Sicherheit garantiert

Die einzigartige dreifach-Türverglasung* mit konvex gebogener Frontscheibe und reflektierender Innenglasbeschichtung sorgt für eine kühle Außenseite und minimiert das Verbrennungsrisiko. Der sofortige Lüfterstopp beim Öffnen der Tür*, optional mit Sicherheitsverschluss**, verhindert das Austreten von heißem Dampf und garantiert maximale Arbeitssicherheit.

Zuverlässig und robust

Gefertigt aus massivem Edelstahl und ohne überflüssige Plastikteile hält der Retigo Vision auch dem härtesten Küchenalltag stand. Eine robuste Fertigung ohne bewegliche, anfällige Bauteile garantiert ein langes, zuverlässiges Geräteleben.

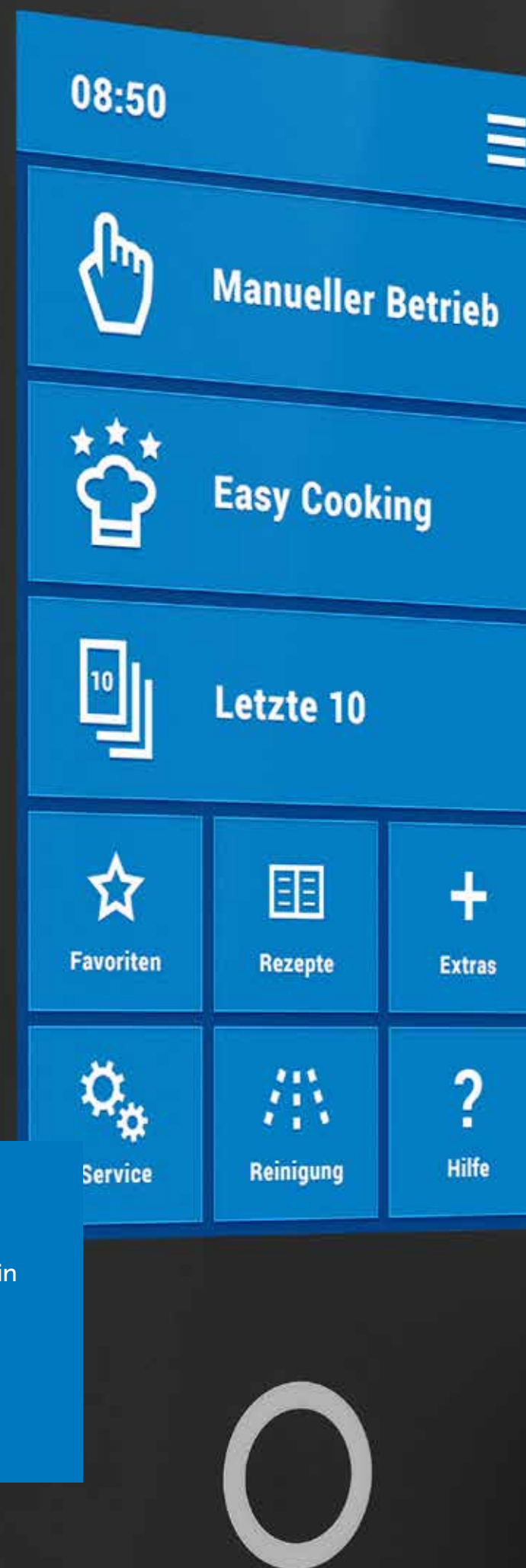
Höchste Hygienestandards

Eine präzise Fertigung des 7-fach passivierten Garraums mit abgerundeten Kanten erhöht die Effizienz der automatischen Reinigung und beugt Ablagerungen vor. Das fugenlose Paneel und der antibakterielle Türgriff – alles ist nach höchsten Hygienestandards gefertigt. Das integrierte HACCP System zeichnet alle Daten auf, die Anzeige erfolgt über das Gerätedisplay oder auf dem Computer.



MY VISION CONTROLS

Die Bedienung ist selbsterklärend und übersichtlich und selbst das Arbeiten mit fettigen Händen oder Handschuhen ist kein Problem. Mein Menü kann ich ganz nach meinen Wünschen anpassen – einfacher kann die Bedienung eines Kombidämpfers nicht sein.



Absolute Konzentration auf das Wesentliche

Das Menü ist selbsterklärend, übersichtlich und klar strukturiert. In jedem Betriebsmodus sind alle Parameter klar sichtbar und können ohne Unterbrechen des Programms jederzeit geändert werden.

Schnelligkeit zählt

Das große farbige 8" Touchscreen-Display reagiert sofort und ohne Verzögerungen – so sind Einstellungen binnen Sekunden erledigt.

Individuelle Menügestaltung

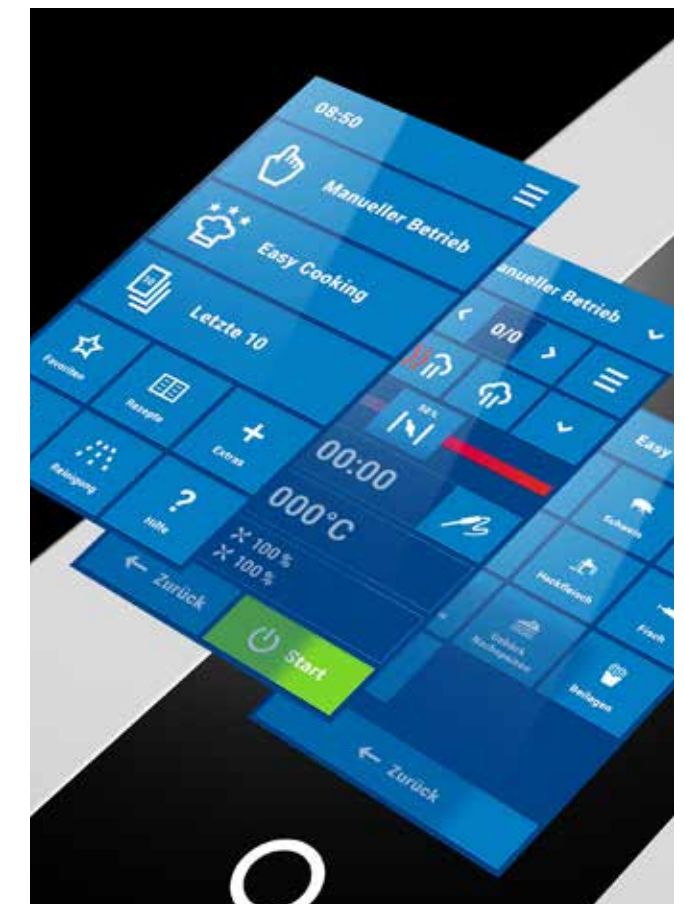
Das Startmenü kann komplett an die Bedürfnisse des Anwenders angepasst werden – wichtige Programme oder häufig genutzte Funktionen lassen sich zum Startbildschirm hinzufügen und farblich hervorheben, Unnötiges verschwindet.

100% der Zeit nutzen

Dank der Multitasking Funktion kann auch während laufender Garprozesse aktiv auf alle Gerätefunktionen zugegriffen werden: während des Garens oder der automatischen Reinigung kann in allen Menüebenen gearbeitet werden.

Für jeden Anwender das passende Profil

Das Speichern eigens gestalteter persönlicher Profile mit individuellem Startbildschirm ermöglicht eine individuelle Steuerung – für jeden, der mit dem Kombidämpfer arbeitet.



SMART INVESTMENT

Die Kombination vielfältiger technischer Feinheiten sorgt für verblüffend niedrige Verbrauchswerte – ob Strom oder Wasser. Das spart Geld während der gesamten Betriebszeit und eine Neuanschaffung macht sich in kürzester Zeit bezahlt.

Energieverbrauch auf ein Minimum reduziert

Das zweistufige Vorheizsystem nutzt die Abwärme zur Dampferzeugung und dank der dreifach-Türverglasung*, dem starken Edelstahl sowie der 50 mm starken Isolation wird der Energieverbrauch auf ein Minimum reduziert.

Verblüffend niedriger Wasserverbrauch

Viele einzigartige technische Features und auch insbesondere die hocheffiziente automatische Reinigung Active Cleaning, die mit minimaler Frischwasserzufuhr arbeitet, tragen dazu bei, dass der Retigo Vision Kombidämpfer verblüffend wenig Wasser verbraucht.

Unschlagbar kurze Amortisationszeit

Die niedrigen Verbrauchskosten, geringe Betriebskosten, lange Lebensdauer und robuste Bauart zusammen mit einem unschlagbaren Preis-/Leistungsverhältnis sorgen dafür, dass sich eine Neuanschaffung innerhalb kürzester Zeit bezahlt macht.

Platzsparend arbeiten

Als multifunktionales Gargerät ersetzt ein Retigo Vision Kombidämpfer eine Vielzahl klassischer Geräte und liefert darüber hinaus Ergebnisse mit geringeren Garverlusten bei gleichzeitig effizienteren Prozessen.

* Gilt nicht für Gerätegröße 623



SMART INVESTMENT

Ein Vergleich zur bewährten Retigo Vision Serie

Seit jeher sind Retigo Vision Kombidämpfer bekannt für Ihre verblüffend niedrigen Verbrauchswerte. Doch die technischen Innovationen der neuen hocheffizienten Vision Generation übertreffen das Vorgängermodell nochmals in Bezug auf dessen Strom- und Wasserverbrauch.

	Vorgängermodell	Neue Generation	Einsparungen
Vorheizen auf 165 °C im Heißluftbetrieb	3:39 Min	3:12 Min	12 % schnelleres Aufheizen
Energieverbrauch im Heißluftbetrieb unter Last	2,46 kWh	2,17 kWh	12 % weniger Energieverbrauch
Energieverbrauch im Heißluftbetrieb ohne Last (sensible Wärme)	0,95 kWh	0,66 kWh	31 % weniger Energieverbrauch

Gemessen gemäß DIN 18873-1 2012-6 6.2, Gerätegröße 611..

Beispiel: Ersparnisse dank Retigo bei der effizienten automatischen Reinigung

Die hocheffiziente automatische Reinigung liefert mühelos ein perfektes, hygienisches Reinigungsergebnis.

Geringe Reinigerkosten und niedrige Verbrauchswerte sparen Geld – Tag für Tag. Vergleich mit einem gängigen Markengerät der Größe 10 x GN1/1. Modellrechnung: 6 Reinigungen/Woche, 52 Wochen/Jahr. Gültige Herstellerpreislisten vom 05.2017 als Grundlage. Mittlere Reinigungsstufe und durchschnittlich von beiden Geräten benötigte Reinigermenge.

	Ersparnisse nach 1 Jahr	Ersparnisse nach 10 Jahren	Vorteil
Reinigerkosten gespart	225 €	2 246 €	Mehr als 20% haben sich bereits amortisiert.
Arbeitszeit gespart	338 h	3 380 h	Nutzen Sie die Zeit für andere Dinge.
Wasser gespart	7 519 l	75 192 l	Umweltschonend Geld sparen.
Energie gespart	580 kWh	5 803 kWh	Prüfen Sie Ihre Stromkosten für den direkten Vergleich.

Beispiel: Ersparnisse dank Retigo Vision als multifunktionelles Gargerät

Als multifunktionales Gargerät kann ein Retigo Vision Kombidämpfer mehrere konventionelle Gargeräte ersetzen – auf einer Fläche von weniger als 1 m².

Im Vergleich zu konventioneller Gartechnik.

Schweinebraten	Konventionell im Heißluftofen	Retigo Vision
Ertrag	64 %	80 %
Portionen pro Tag (100g / Portion)	100	100
Rohware	10 kg	10 kg
Gesamtertrag pro Tag	6,4 kg	8 kg
Arbeitstage im Jahr	200	200
Garverlust im Jahr	720 kg	400 kg
Kosten aufgrund Garverlust	5 760 €	3 200 €
Gesamtersparnis pro Jahr		2 560 €

Grundlage ist ein durchschnittlicher Einkaufspreis für Schweinefleisch von 8 EUR pro kg. Vergleich der Zubereitung im B611i Kombidämpfer und einem Heißluftofen.

Kochen von Gemüse (Kartoffeln)	Klassisches Kochen	Retigo Vision
Ertrag	90 %	100 %
Portionen pro Tag (100g / Portion)	100	100
Menge Gemüse	20 kg	20 kg
Garzeit	1,5 h	1 h
Gesamtertrag pro Tag	18 kg	20 kg
Arbeitstage im Jahr	200	200
Garverlust im Jahr	400 kg	0 kg
Kosten aufgrund Garverlust	280 €	0 €
Gesamtersparnis pro Jahr		280 €

Kochen von Gemüse (Kartoffeln)	80 l Kessel	Retigo Vision
Wasserverbrauch pro Stunde	40 l	12 l
Maximale Kapazität	60 kg	54 kg
Energieverbrauch pro Stunde	12 kW	4,5 kW
Garzeit	1,5 h	1 h
Gesamtverbrauch pro Stunde Garzeit	18 kWh	4,5 kWh
Gesamtkosten pro Garvorgang	3,6 €	0,9 €
Gesamtersparnis pro Jahr		540 €
Wasserersparnis pro Jahr		5 600 l

Grundlage ist ein durchschnittlicher Einkaufspreis von EUR 0,70 pro kg Kartoffeln. und 0,2 € pro kWh. Vergleich der Zubereitung im B611i Kombidämpfer und dem klassischen Kochen in Wasser, 80l Kessel.



“Retigo bedeutet für uns Arbeitserleichterung und Qualitätssicherung. Die einfache Bedienung und Programmierung garantieren uns perfekte und konstante Garergebnisse.”

PETRA HAAG

Küchenleiterin Essig Frischemenü, Altensteig, Deutschland

Essig Frischemenü ist ein familiengeführtes Unternehmen, das täglich über 10 000 Menüs in bester und konstanter Qualität ausliefert.

RETIGO VISION DAS HERZ DER MODERNEN KÜCHE

Der Retigo Vision Kombidämpfer kann die meisten Garverfahren realisieren, benötigt hierfür nur wenig Platz und kann dadurch mehrere traditionelle Küchengeräte ersetzen. Es können praktisch alle Gerichte – vom Frühstück über das Mittagessen bis hin zum Abendessen oder Nachspeisen zubereitet werden. Verschiedene Technologien und besondere Garverfahren stehen hierfür zur Verfügung.



Easy Cooking

Die intelligente Garautomatik ermöglicht auch unerfahrenen Anwendern sehr gute Garergebnisse zu erhalten. Das einzigartige System schlägt zu jedem Produkt die korrekte Gartechnik vor und berücksichtigt dabei Wünsche wie z.B. Gargrad, Bräunungsgrad und weitere Parameter.



Sous-vide Garen

Dank seiner hervorragenden Dampfsättigung und präzisen Temperaturregelung ist auch das Sous-vide Garen im Retigo Vision Kombidämpfer möglich. Die Speisen sind nicht nur besonders aromatisch und schonend zubereitet, der Retigo Kombidämpfer bietet zudem eine viel größere Kapazität verglichen mit einem konventionellen Sous-vide-Becken.



Räuchern

Mit dem optional erhältlichen Räuchermodul Retigo Vision Smoker können die hinterlegten Programme zum Räuchern genutzt werden – eine große Bandbreite von Produkten eignet sich hierfür: mit selbst frisch geräuchertem Fleisch, Fisch, Wurst, Schinken bis hin zu Käse oder Gewürzen lassen sich Gäste begeistern.



Über Nacht Garen

Dank der präzisen Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle, reduzierter Lüftergeschwindigkeit und Lüfterrad-Taktung liefert das Garen über Nacht von Fleisch ein besonders saftiges Ergebnis bei minimalen Garverlusten. Die Kapazität des Retigo Vision Kombidämpfers wird zudem bei minimaler Energiezufuhr voll ausgeschöpft.



Einschub Timer

Die Zeiteinschub-Funktion überwacht verschiedene Garzeiten bei Mischbeschickungen und informiert darüber, wenn ein bestimmtes Produkt fertig gegart ist und entnommen werden kann. Auch zum Regenerieren von Einzelportionen bei Boneingang ist diese Funktion ein optimaler Helfer. Zum entsprechenden Klima ermittelt der Retigo Kombidämpfer automatisch Vorschläge, welche Produkte ebenfalls gleichzeitig mitgeschoben werden können.



Konfieren

Das Garen von Produkten in Fett oder eigenem Saft bei reduzierter Lüftergeschwindigkeit und niedrigen Temperaturen liefert ein besonders geschmackvolles Ergebnis und erfordert keine Überwachung sondern geschieht vollautomatisch.

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 left chest and "Midvest" on the right sleeve. The background shows stainless steel kitchen equipment, including a large oven and a range hood with steam rising from it.

“Die Zuverlässigkeit des Retigo Vision Kombidämpfers und die von Retigo angebotene Nachverkaufsbetreuung waren für uns wichtige Gründe, weshalb wir uns für Retigo entschieden haben – und wir wurden nicht enttäuscht.”

DAVID KALINA

Küchenleiter im Restaurant Mincovna, Prag, Tschechische Republik

Das Restaurant Mincovna ist das erste Restaurant am Stadtplatz in Prag, das traditionelle tschechische Küche im modernen Stil serviert. Täglich speisen dort 400 Gäste.

RETIGO GREEN CONCEPT

Die Kombination einzigartiger, cleverer technischer Lösungen spart Geld im täglichen Betrieb und schont gleichzeitig die Umwelt.



Wärmeverlust minimiert

Eine spezielle Garraumisolation, massiver Edelstahl und die dreifach-verglaste* konvex gebogene Türe mit reflektierender Beschichtung des Innenglases, sowie der sofortige Lüfterstopp beim Türöffnen* sichert den niedrigst-möglichen Energieverbrauch während des Garens.



Advanced Steam Generation System

Die besondere Technik zur Dampferzeugung nutzt die Abwärme der Wrasen, um Frischwasser vorzuheizen. Diese Methode der Energie-Rückgewinnung reduziert nicht nur den Energieverbrauch, sie sorgt auch für eine Reduktion der zur Ablösung benötigten Frischwassermenge und liefert eine sofortige, volle Dampfsättigung.



Wasser Spar System

Das einzigartige Design des Ablöschbehälters führt zu einem minimalen Frischwasserbedarf, um Brauchwasser vorschriftsmäßig abzukühlen. Diese Lösung reduziert den Gesamtfrischwasserbedarf maßgeblich.



Hocheffiziente Automatische Reinigung

Die automatische Reinigung Retigo Active Cleaning arbeitet besonders sparsam – das Wasser zirkuliert bei geringer Frischwasserzufuhr und das Reinigungsmittel in Pulverform löst sich sofort bei Reinigungsbeginn auf.

EINZIGARTIGE TECHNISCHE DETAILS



Eine spezielle Oberflächenvergütung des Garraums erhöht signifikant dessen Resistenz gegen im Wasser oder Lebensmittel befindliche Stoffe, die Edelstahl angreifen und Korrosion verursachen können. Die unerwünschte Ablagerung oder das Einbrennen von Speisen und Fett wird zusätzlich erschwert.



Gefertigt aus hochwertigem, massivem Austenit-Edelstahl (AISI 304 und 316), bei minimaler Verwendung von Plastikteilen oder anfälligen beweglichen Bauteilen, ist der Retigo Vision absolut robust – für ein langes Geräteleben.



Alle Retigo Vision Boilergeräte sind zusätzlich mit einem Injektionssystem ausgerüstet – im unwahrscheinlichen Falle eines Boilerdefekts wird automatisch auf Injektion umgestellt und es kann weiter mit Dampf gearbeitet werden.



Der besonders große und leichte Lüfter ermöglicht eine zügige Konvektion und transportiert die Wärme effizient, gleichmäßig und intensiv.



Die automatische Feuchtigkeitskontrolle (AHC) reguliert präzise die Dampfsättigung im Garraum, so dass für jede Garform und jedes Produkt stets ein ideales Klima gewährleistet wird.



Die einzigartige Garraumfeuchtigkeit sorgt für einen effizienten Luftaustausch im Garraum, knusprige Ergebnisse und eine schöne Bräunung. Auch besondere Techniken wie das Trocknen sind möglich.

EINZIGARTIGE MERKMALE



Vision perfect cooking

Perfekte Garergebnisse dank der sofortigen vollen Dampfsättigung, präzisen Feuchtigkeitssteuerung und der unvergleichbar effizienten Entfeuchtung sind garantiert. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, den Rest erledigt Ihr zuverlässiger Partner in der Küche-der neue Retigo Vision Kombidämpfer.

- Exzellentes Dampfklima binnen Sekunden
- Rasante Entfeuchtung mit Steuerung der Restfeuchte
- Absolut präzises Kombidampf-Klima



Vision Design

Der neue Retigo Vision Kombidämpfer ist eine exzellente Kombination besonderer Funktionen, einer außergewöhnlichen Ergonomie und einem bestechenden Design all dies mit dem Fokus auf Sicherheit und Hygiene.

- Ergonomisches, sicheres Arbeiten und perfekte Einsicht in den Garraum dank Quereinschub
- Absolute Zuverlässigkeit, robuste Technik und lange Lebensdauer
- Bauart nach höchsten Hygienestandards



My Vision Controls

Die Steuerung ist absolut selbsterklärend und lässt Ihnen alle Freiheiten: Einstellungen oder Änderungen sind binnen Sekunden erledigt. Das Display reagiert sofort, selbst bei fettigen Händen oder Handschuhen. Konfigurieren Sie Ihr Start-Display komplett nach Ihren Wünschen und speichern Sie eigene Profile.

- Volle Konzentration auf das Kochen
- Alles Wichtige auf den Startbildschirm legen
- Alle Parameter jederzeit im Blick haben



Smart investment

Einzigartig niedrige Verbrauchswerte senken die Betriebskosten merklich und sorgen dafür, dass sich Ihre Investition schnell bezahlt macht.

- Maximale Energie-Effizienz
- Wasser Spar System
- Active Cleaning – perfektes Reinigungsergebnis bei minimaler Frischwasserzufuhr
- Advanced Steam Steam Generation-Dampferzeugung über Wärmetauscher

STANDARDAUSSTATTUNG UND OPTIONALE KONFIGURATION

GARMODI

Heißluft 30 – 300 °C

Kombidampf 30 – 300 °C

Dampf 30 – 130 °C

Bio Dampf 30 – 98 °C

Regenerierklima – Optimales Klima für Regeneriervorgänge.

Über Nacht Garen – Spart Zeit und Geld.

Einschub Timer – Individuelle Einschubsteuerung bei Mischbeschickungen

AHC – Automatische Feuchtigkeitssteuerung

Advanced Steam Generation System – Perfekte, volle und sofortige Dampfstättigung dank zweistufigem Vorheizsystem

Quereinschub – Sicherer, ergonomischer Umgang mit GN-Zubehör.

Delta T Garen – Besonders schonende Zubereitung von Braten.

Niedertemperaturgaren – Minimiert Garverluste und liefert ein saftiges Ergebnis.

Cook & Hold – Hält Speisen auf Ausgabetemperatur warm.

Golden Touch – Für ein goldbraunes, knuspriges Ergebnis.

Automatisches Vorheizen / Abkühlen – Sichert das perfekte Klima von Beginn an.

Sous-vide Garen, Trocknen, Einkochen, Konfieren,

Räuchern**** – Vielfältige Garmethoden vorprogrammiert.

MY VISION CONTROLS

8" Display – Perfekte Übersicht, einfache, intuitive Steuerung.

MyVision – Individuelle Anpassung des Startmenüs, vollständig angepasst an die Anforderungen des Anwenders.

Touch panel – Fugenloses hygienisches Touchscreen-Panel ohne anfällige Drehregler und Knöpfe, Bedienung auch mit fettigen Händen oder Handschuhen problemlos möglich.

Easy Cooking – Großartige Garergebnisse dank Garautomatik auch für unerfahrene Anwender.

6-Punkt Kerntemperatur-Fühler – Präzises Garergebnis bis zur gewünschten Kerntemperatur.

1000 Programme mit bis zu 20 Schritten – Individuelle Programme schreiben und konsistente Garergebnisse sichern.

Piktogramme – Eigene Bilder zu Programmen hinterlegen.

Lernfunktion – Alle manuelle Änderungen während des Garens werden gespeichert.

Letzte 10 – Schnell auf die letzten Garvorgänge zugreifen.

Multitasking – Während laufender Garvorgänge oder der Reinigung auf alle Menüebenen zugreifen.

Automatischer Start – Zeitversetzter Programmstart.

EcoLogic – Energieverbrauchsanzeige auf dem Display.

Dauerbetrieb

WEITERE AUSSTATTUNG

Active Cleaning – Hocheffiziente, sparsame automatische Reinigung mit 5 Reinigungsstufen.

Dreifachverglasung*** – Beste Isolation minimiert Wärmeverluste und sorgt für eine kühle Außenscheibe.

Autoreverser Lüfter – Wechselnde Lüfterdrehrichtung für besonders gleichmäßige und intensive Wärmeübertragung.

Wrasenklappe – Einzigartiges hocheffizientes Entfeuchtungssystem.

7 Lüftergeschwindigkeiten*** – Präzise Kontrolle der Konvektion, optimal angepasst an jedes Garprodukt.

Sofortiger Lüfterstopp*** – Beim Türöffnen stoppt der Lüfter sofort – Wärmeverluste und Verbrennungsrisiko minimiert.

Lüfter takten*** – 3 Schritte für ein besonders sanftes Garen oder Backen.

AISI 304 und 316 Edelstahl – rundum nichtmagnetisch und stark.

Handbrause.

WSS – Spezielles Design zur Ablöschung und Wärmetauscher sparen verblüffend viel Wasser..

SCHNITTSTELLEN

USB Anschluss – Upload und Download vom Programmieren, HACCP Daten, Klingeltönen...

LAN-Schnittstelle – Volle Kontrolle und Fernsteuerung

VisionCombi Software – Computerprogramm zum Management von Programmen, Piktogrammen und HACCP Daten.

AUFZEICHNUNGEN

HACCP Aufzeichnung – Aufzeichnung aller Garparameter

Vollständige Aufzeichnung aller Betriebsdaten

SERVICE

BCS* – Automatisches Umschalten auf Direkteinspritzung im Falle eines Boilerfehlers

SDS – Service Diagnose System

OPTIONALE AUSSTATTUNG

Zweiter Kerntemperaturfühler

Türanschlag links**

Sicherheitstüröffnen in zwei Schritten

Handbrause, ausrollbar***

Zubehör – Untergestelle, Wagen, GN-Zubehör, Reinigungsmittel und Vieles mehr.



“Auf den Retigo Vision Kombidämpfer kann ich mich allzeit verlassen. Das ermöglicht mir die volle Konzentration auf das Wesentliche.”

ARTHUR PÉTURSSON

Chefkoch im Hard Rock Cafe, Reykjavík, Island

Das isländische Hard Rock Cafe liegt auf der bekannten Straße Lækjargata im Zentrum Reykjavíks. Täglich werden hier 2000 Portionen serviert – ein weiterer Beleg für seine Popularität.

MODELLE UND TECHNISCHE DETAILS

Für jeden Bedarf die passende Lösung



B 623

B 611

B 1011

Model	B 623i	B 611i	B 611b	B 611ig	B 1011i	B 1011b	B 1011ig
Energie	Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch	Gas**	Elektrisch	Elektrisch	Gas**
Dampferzeugung	Injektion	Injektion	boiler	Injektion	Injektion	boiler	Injektion
Capacity	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
Kapazität	–	5 x 400/600	5 x 400/600	5 x 400/600	8 x 400/600	8 x 400/600	8 x 400/600
Speisenkapazität	30–50	51–150	51–150	51–150	151–250	151–250	151–250
Einschubabstand	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm
Abmessungen (B x H x T) [mm]	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
Gewicht	62 kg	116 kg	122 kg	127 kg	138 kg	144 kg	149 kg
Heizleistung	4,8 (3,2*) kW	10,3 kW	10,3 kW	13 kW	18 kW	18 kW	22,5 kW
Anschlussleistung	5 (3,4*) kW	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW
Boilerleistung	–	–	9 kW	–	–	18 kW	–
Sicherung	16 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	10 A
Spannung	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
Wasserzu-/ablauf	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
Gasanschluss	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4
Geräuschpegel	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA
Temperaturbereich	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C



* Die DVGW und WRAS Zertifizierungen sind nur gültig für Modelle mit ausrollbarer Handbrause.



B 2011

B 1221

B 2021

B 2011i	B 2011b	B 2011ig	B 1221i	B 1221b	B 1221ig	B 2021i	B 2021b	B 2021ig
Elektrisch	Elektrisch	Gas**	Elektrisch	Elektrisch	Gas**	Elektrisch	Elektrisch	Gas**
Injektion	boiler	Injektion	Injektion	boiler	Injektion	Injektion	boiler	Injektion
20 x GN1/1	20 x GN1/1	20 x GN1/1	12 x GN2/1	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	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	400–600	600–900	600–900	600–900
63 mm	63 mm	63 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm
948 x 1804 x 834	948 x 1804 x 834	948 x 1804 x 834	1111 x 1343 x 961	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	229 kg	330 kg	336 kg	378 kg
36 kW	36 kW	45 kW	36 kW	36 kW	45 kW	58 kW	58 kW	78 kW
37,1 kW	37,1 kW	1,28 kW	37,1 kW	37,1 kW	1,28 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	10 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	1N~(2-)/220-240V/ 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" / 50 mm
–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"	–	–	G 1"
bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 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	30–300 °C

B – Blue Vision | i – Injektion | b – Boiler | g – Gas
* Gültig für Spannung 1N~/230V/50-60Hz | ** Standardkonfiguration – Erdgas(G20, G25) KonfigurationA3 (ohne Abgasanlage)

UNTERGESTELLE, TURMSETS, ZUBEHÖR



RETIGO VISION KOMBI-DÄMPFER + UNTERGESTELL

Zur Montage eines Retigo Vision Kombidämpfers (Tischgeräte 623, 611, 1011) auf einem Untergestell bieten sich verschiedene Möglichkeiten: Standarduntergestelle verfügen über 16 Einschübe für GN-Zubehör (ST623, ST1116). Diese sind auch auf Rollen verfügbar (ST623 CS, ST1116 CS). Zerlegbare Untergestelle mit 8 Einschüben (Quereinschub) sind für Gerätegrößen 611 und 1011 erhältlich.

Sets:

- 623 + ST623 oder ST623 CS
- 611 + ST 1116 oder ST 1116 CS or ST 1116 H oder ST 1108 FP
- 1011 + ST 1116 oder ST 1116 CS oder ST 1116 H oder ST 1108 FP



RETIGO VISION 623 KOMBI-DÄMPFER AUF WANDKONSOLE

Der kleinste Retigo Vision Kombidämpfer 623 lässt sich platzsparend auf einer Wandkonsole montieren und findet so auch in der kleinsten Küche seinen Platz.

Sets:

- 623 + Wandkonsole KN623



TURMSETS FÜR ELEKTRO-GERÄTE

Arbeiten Sie flexibel mit zwei Kombidämpfern im Turmset – der Platzbedarf ist gering und Sie können gleichzeitig in zwei verschiedenen Garklimen arbeiten. Sets zur Turmkombination beinhalten ein flaches Untergestell, eine Verblendung des Zwischenraums zwischen beiden Geräten, sowie eine Stützstrebe, einen Deckel für das untere Gerät und eine Kaminverbindung.

Sets (unteres Gerät / oberes Gerät):

- 623i/623i + Turmset
- 611i, b/611i, b + Turmset
- 1011i, b/ 611i, b + Turmset



TURMSETS FÜR GASGERÄTE

Auch Gasgeräte können im Turm mit Gasgeräten oder Elektrogeräten in den folgenden Varianten kombiniert werden:

Sets (unteres Gerät / oberes Gerät):

- 611ig/611ig + Turmset
- 611ig/611i, b + Turmset
- 611i, b/611ig + Turmset
- 1011i, b/611ig + Turmset



RETIGO VISION KOMBI-DÄMPFER + HOLDOMAT

Platzieren Sie Ihren Holdomaten direkt unterhalb des Kombidämpfers, um bequem auf ihn zugreifen zu können. Zu diesem Zweck gibt es ein besonderes Untergestell mit einer für den Holdomat passenden Aussparung.

Holdomat Standard:

- 611 + Holdomat (Standard, mit KT-Fühler oder 2/3)
- 1011 + Holdomat (Standard, mit KT-Fühler oder 2/3)

Holdomat 411:

- 611 + Holdomat 411
- 1011 + Holdomat 411



RETIGO VISION KOMBI- DÄMPFER + SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

Für die Arbeit im Cook&Chill oder Cook&Freeze Verfahren ist es optimal, den Schockfroster direkt unter dem Kombidämpfer zu platzieren. Hierfür steht ein besonderes Untergestell mit Aussparung für einen Retigo Schockfroster der Größe 411 oder 511 zur Verfügung.

Sets (unteres Gerät / oberes Gerät):

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

ZUBEHÖR UND OPTIONALE AUSSTATTUNG



RETIGO VISION KOMBIDÄMPFER + KONDENSATIONSHAUBE VISION VENT

Die Vision Vent Kondensationshaube sorgt für ein angenehmes Küchenklima – Wrasen werden kondensiert und wieder dem Ablauf zugeführt. Es ist kein zusätzlicher Wasseranschluss oder Ablauf nötig, die Stromversorgung der Haube kann über den Kombidämpfer erfolgen.

Die Vision Vent Kondensationshaube ist für verschiedene Einzelgeräte und für alle Turmsets verfügbar.

Sets (unteres Gerät / oberes Gerät):

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



RETIGO VISION KOMBIDÄMPFER + BANKETTSYSTEME

Retigo Vision Kombidämpfer der Größen 1011, 2011, 1221 und 2021 können auch mit dem Bankettsystem genutzt werden. Im Bankettsystem erfolgt das Servieren von Tellern zeitentkoppelt von deren Produktion im Cook&Chill Verfahren. Im Kombidämpfer werden Sie dann regeneriert und sind zeitgleich zur Ausgabe fertig. Mit Hilfe einer Thermohaube können die Teller weitere 25 Minuten auf Ausgabetemperatur warmgehalten werden.

Sets:

- 1011 – Wagen für 29 oder 24 Teller
- 2011 – Wagen für 59 oder 48 Teller
- 1221 – Wagen für 70 oder 60 Teller
- 2021 – Wagen für 118 oder 96 Teller

Der Durchmesser der Tellerhalterungen beträgt 280mm, die Abstände in der Höhe je nach Wagen 62 mm (mehr Teller, kleiner Abstand) oder 80 mm (weniger Teller, größerer Abstand).



RETIGO VISION KOMBIDÄMPFER – SCHIFFS- / ZUGAUSFÜHRUNG

Zur Montage auf einem Schiff oder in einem Zug wird die Schiffsausführung empfohlen, damit der Kombidämpfer rutschsicher fixiert ist und die Bedienung so sicher wie möglich ist. Alle Retigo Kombidämpfer, außer Gasgeräte und Gerätegrößen 1221, 2021, werden dabei wie folgt modifiziert:

- Spezielle Türhydraulik dämpft die Türöffnung
- Modifizierte Einschubschienen – sowohl im Kombidämpfer als auch im Untergestell und in Hordengestellwägen – schützen vor dem Herausrutschen von GN-Zubehör bei schrägem Untergrund.
- Permanente Fixierung des Kombidämpfers auf dem Untergestell und des Untergestells auf dem Boden (Tischgeräte), permanente Fixierung des Kombidämpfers auf dem Boden (Standgeräte).
- Alternative Anschluss-Spannungen.



RETIGO VISION KOMBIDÄMPFER – TÜRANSCHLAG LINKS

Grundsätzlich befindet sich der Türanschlag bei Retigo Vision Kombidämpfern rechts (die Tür öffnet sich von links nach rechts).

Jedoch kann der Türanschlag bei Tischgeräten optional links gewählt werden. Das Bedienpaneel verbleibt dabei auf der linken Geräteseite.



RETIGO VISION KOMBIDÄMPFER – GASTRONORMZUBEHÖR

Wir bieten eine Vielzahl verschiedener Gastronormbehälter in den Größen GN 1/1, GN 2/3, GN 2/1 und Bäckernorm 60x40 an. Diese eignen sich für die Arbeit mit dem Retigo Vision Kombidämpfer aber sind auch für Retigo Holdomaten und Schnellkühler / Schockfroster passend.

Außer den Edelstahl-Behältern, gelochten Behältern und Gitterrosten in verschiedenen Ausführungen sind auch verschiedene Spezial-Gastronormbehälter verfügbar: Grillplatten, Backbleche, Snackbleche, emaillierte Behälter, Pommeskörbe und Vieles mehr.

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl des passenden GN-Zubehörs. Weitere Informationen finden Sie auch auf www.retigo.de.



RETIGO VISION KOMBIDÄMPFER – WEITERES ZUBEHÖR

Durch eine Vielzahl weiteren Zubehörs können Sie die Einsatzbereiche Ihres Kombidämpfers vergrößern (Retigo Vision Smoker, Lebensmittelsprühpistole, ...) und natürlich stehen auch für die Gerätepflege viele Artikel zur Verfügung (Reinigungsmittel, Wasserfilter, ...).

Wir beraten Sie diesbezüglich gerne und finden die für Sie passende Geräteausstattung und das geeignete Zubehör.

Weitere Informationen finden Sie auf www.retigo.de.

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 weltweit erfolgreich seit über 25 Jahren und unsere Anwendungsberater stehen auch Ihnen gern zur Seite.



HÖCHSTER QUALITÄTSSTANDARD ZUM BESTEN PREIS-/LEISTUNGSVERHÄLTNIS

Nur die höchste Qualität garantiert Ihnen mit dem Retigo Kombidämpfer einen zuverlässigen Partner in der Küche, der sich dank seinem herausragenden Preis/Leistungsverhältnis schnell bezahlt macht.



FÜR ALLE BEREICHE BESTENS GEEIGNET

Egal, ob ein kleines Bistro oder eine Kantine, die hunderte Speisen täglich produziert, von der Hotelküche über die Metzgerei, in der Schulverpflegung oder beim Catering,... Retigo Kombidämpfer erfüllen immer Ihre Erwartungen. Als Kombidämpfer-Spezialist helfen wir Ihnen bei der richtigen Auswahl.



DIE RICHTIGE WAHL TREFFEN

Der Kombidämpfer ist eine Anschaffung, die überdacht sein will. Welche Gerätegröße passt zu seinem Einsatzbereich, welches Zubehör ist sinnvoll und ist bauseits alles vorhanden, was nötig ist? Vor allen Dingen wollen wir aber vermeiden, dass die von Ihnen gewählte Ausstattung überdimensioniert ist oder den Anwender am Ende gar überfordert. Sprechen Sie mit uns, wir hören zu und beraten Sie entsprechend Ihrer eigenen Wünsche und basierend auf unserer langjährigen Erfahrung.



HERAUSRAGENDER SERVICE, INTENSIVE KUNDENBETREUUNG

Wir beraten Sie in Deutschland und Österreich mit einem Team von erfahrenen Spezialisten, unsere Anwendungsberater führen Einweisungen durch und tragen dafür Sorge, dass Sie optimal mit Ihrem Kombidämpfer arbeiten können – egal, ob Sie schon erfahren sind oder ob ein Kombidämpfer für Sie Neuland ist. Auch bei der Umstellung des Produktionssystems helfen wir Ihnen gerne! Mit unserem landesweiten Servicenetzwerk zertifizierter Kundendiensttechniker und unserer servicetechnischen Betreuung sind Sie rundum sicher versorgt.



PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.
Hauptsitz
LÁŇ 2310, PS 43
756 61 ROŽNOV POD RADHOŠTĚM
CZECH REPUBLIC

Phone: +420 571 665 511

Fax: +420 571 665 554

E-mail: sales@retigo.com

RETIGO s.r.o.
Vertrieb & Service DE, AT
SANKT VALENTIN 1D
83324 RUHPOLDING
DEUTSCHLAND

Te.: +49 8663 4196196

Fax: +49 8663 800190

E-mail: servicecenter@retigo.de

DE-01/19