

VISION

Blue 623 i

i - інжекторний



УНІКАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ



Vision Perfect Cooking

З пароконвектоматами Retigo Vision Ви можете бути впевнені у чудовому результаті або приготування їжі. Приготовлені страви мають досконалий колір, вони соковиті, хрумкі та корисні з мінімальним доданням жиру.



Vision Design

Конвектомат Retigo Vision Вам пропонує відмінне поєднання функціональності, неперевершеної ергономіки та привабливого зовнішнього вигляду. І все це з акцентом на безпеку та гігієну.



My Vision Controls

Найпростіша система управління заощаджує Ваш час і дозволяє швидко та просто налаштувати все, що потрібно. Дисплей реагує бездоганно, навіть якщо Ви працюєте з жирними руками або в рукавичках. Також Ви можете налаштувати головне меню на свій смак.



Smart Investment

З пароконвектоматом Retigo Vision Ви заощаджуєте гроші кожного дня. Доказово найнижче споживання енергії, води та низькі витрати на автоматичне миття Вам гарантує швидку віддачу інвестиції.

retigo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Láň 2310, PS 43, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Tel. +420 571 665 511,
Fax: +420 571 665 554, sales@retigo.com, www.retigo.com

Сертифіковано:



* Сертифікати DVGW та WRAS розповсюджуються лише на моделі з самонамотувальним душем.

NSF/ANSI 4

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Приготування їжі

- Гаряче повітря 30 – 300 °C
- Комбінований режим 30 – 300 °C
- Готування на парі 30 – 130 °C
- Біо-приготування 30 – 98 °C
- Готування/випічка вночі – заощадує час та гроші
- Регулювання часу – можливість налаштувати різний час для кожної партії
- АНС (Active Humidity Control) – автоматичний контроль вологості для бездоганних результатів приготування
- Вдосконалена система генерації пари – чудові результати приготування на парі завдяки двоступеневому попередньому нагріванню води у вбудованому теплообміннику
- Вставка поперек – безпечніша та комфортніша робота з гастроконтейнерами. Кращий візуальний контроль вставлених гастроконтейнерів з інгредієнтами.
- Регенерація/банкет – подавайте більше страв за короткий час
- Готування з функцією Delta T – точність у приготуванні великих шматків їжі
- Приготування на низькій температурі – менша втрата ваги, кращий смак
- Cook & Hold – після завершення процесу приготування автоматично переходить у фазу утримання
- Golden Touch – ідеальний колір і хрумкість одним натисканням кнопки
- Автоматичний попередній нагрів / охолодження термокамери з можливістю налаштування бажаної температури
- Су-від, сушка, стерилізація, конфі, копчення – спеціальні програми для сучасної гастрономії

Vision Touch Controls Керування

- 8-дюймовий дисплей – відмінний вигляд, просте та інтуїтивне управління
- MyVision – максимальна індивідуалізація меню, все необхідне на головному екрані
- Сенсорна панель – панель чудово працює в будь-яких умовах і має швидку реакцію, без механічних елементів, кнопок або коліс
- Easy Cooking – пароконвектомат пропонує технологію відповідно до бажаного результату
- 6-точковий температурний зонд – шість вимірювальних точок для ідеального контролю температури всередині страви
- 1000 програм з 20 кроками
- Піктограми – можливість призначити власні піктограми кожній програмі
- Функція Learn – збереження програми з усіма змінами, які були зроблені під час приготування
- Останні 10 – автоматичне відображення останніх 10 процесів приготування
- Багатозадачність – унікальна можливість працювати на дисплеї під час приготування
- Автоматичний старт – можливість запланувати затримку старту
- EcoLogic – дані про споживання електроенергії у кожному процесі приготування прямо на дисплеї
- Нескінченний час готування - заощадує час приготування протягом пікових годин

Інше обладнання

- Active Cleaning – система автоматичного миття з мінімальним споживанням води
- Двері з подвійним склом – мінімальні втрати тепла, низьке споживання енергії та кінець опікам від зовнішнього скла
- Двосторонній вентилятор – майже жодні відмінності у кольорі печених страв

- Заслінка – швидке осушення термокамери для кращої хрумкості та красивого кольору, запатентована система осушення
- 7 швидкостей вентилятора – контроль швидкості розподілу та циркуляції повітря
- Fan Stop – миттєве зупинення вентилятора запобігає витоку тепла та пари при відкритті дверей та захищає користувача від ошпарення
- Тактування вентилятора – 3 кроки до кращої рівномірності
- Міцна ручка – для зручного відкривання, антибактеріальний матеріал
- AISI 304 нержавіюча сталь – якісні матеріали з нержавіючої сталі із спеціальною обробкою поверхні для довшого терміну експлуатації
- Гігієнічний простір для приготування із закругленими внутрішніми кутами – простий догляд
- Вбудований ручний душ - для простого миття, не споживає пом'якшену воду
- Контейнер у дверях - для збирання конденсату
- Два отвори подачі води – для пом'якшеної та непом'якшеної води
- WSS (Water Saving System) - спеціальна система спуску та вбудований теплообмінник забезпечують дуже низьке споживання води
- Знімні тримачі гастроконтейнерів з відстанню 65 мм

Підключення

- Інтерфейс USB – простий обмін даними з пароконвектомату та до нього
- Ethernet/LAN – можливість підключення до мережі, комунікація за допомогою інтернет браузеру
- ПЗ VisionCombi – управління програмами та піктограмами на вашому комп'ютері, перегляд даних НАССР

Оперативні записи

- Записи НАССР – простий та швидкий аналіз критичних точок приготування
- Повні записи виробничих подій

Обслуговування

- Система обслуговування та діагностики – автоматичний аналіз помилок

Опційна комплектація

- Відкриття дверей в іншу сторону
- Захисне відкриття дверей
- Підключення до системи оптимізації споживання електроенергії

Опційні аксесуари

ST 623 підставка з місткістю 16 x GN 1/1
ST 623 CS підставка ST 623 на колесах
KONCOLD KN 623 для настінного монтажу
VISION VENT витяжка для конденсації
VISION GUN масляний пістолет
VISION SMOKER коптильня
ГАСТРОКОНТЕЙНЕРИ, МИЮЧІ ЗАСОБИ, УСТАНОВКИ
ВОДОПІДГОТОВКИ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель	B 623 i
Технічні характеристики	2E0623IA
Джерело тепла	Електрика
Пароутворення	Інжекторне
Місткість	6 x GN 2/3
Кількість страв до видачі	30 – 50
Відстань між жаровнями	65 мм
Розміри (ш x в x г)	683 x 602 x 586 мм
Вага	62 кг
Загальна потужність	5 (3,4*) кВт
Теплова потужність	4,8 (3,2*) кВт
Запобіжник	16 А
Джерело живлення	3N~/380-415V/50-60 Гц
Шум	до 70 дБА
Подача / спуск води	G 3/4" / 40 мм
Температура	30 – 300 °C

* Діє для джерела живлення 1N ~ (2 ~) / 220-240В / 50-60 Гц

ВАРІАНТИ СИСТЕМ ПАРОКОНВЕКТОМАТІВ

Нижній пристрій	Верхній пристрій
623	623

ВАРІАНТИ ЗАРЯДКИ

1N~(2~)/220-240V/50-60 Гц

КРЕСЛЕННЯ З РОЗМІРАМИ

