

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR Y EQUIPAMIENTO OPCIONAL

BLUE Vision

COCCIÓN

Aire caliente 30 – 300 °C

Modo combinado 30 – 300 °C

Cocción al vapor 30 – 130 °C

Bio cocción 30 – 98 °C

Cocción/horneado nocturnos – ahorra tiempo y dinero

Temporización por bandeja – tiempo diferente por cada bandeja GN

AHC (Active Humidity Control) – regulación automática de humedad

Advanced Steam Generation System – el intercambiador de calor genera el precalentamiento del agua para optimizar el vapor

Bandejas transversales – manejo seguro y comodo de las bandejas GN

Cocción Delta T – precisión al preparar trozos grandes de comida

Cocción a baja temperatura – menor pérdida de peso, mejor sabor

Cook & Hold/Cocinar y Mantener – fase automática de mantenimiento

Golden Touch/Toque Dorado – perfectos crujientes con un botón

Precalentamiento/enfriamiento automático de la cámara de cocción

Cocina al vacío, Secado, Conservación, Confitado, Ahumado – programas especiales para la gastronomía moderna

My Vision Controls

Pantalla de 8" – orientación perfecta, un control fácil e intuitivo

MyVision – personalización del menú, todo en la pantalla principal

Panel táctil – respuesta rápida del panel, sin botones o ruedas

Easy Cooking – sistema automático para el resultado deseado

1000 programas con 20 pasos

Pictogramas – se pueden añadir pictogramas a cada programa

Función de Aprendizaje – guarda los cambios hechos durante la cocción

Últimos 10 – se visualizan los últimos 10 procesos de cocción

Multitasking – sistema único y manejo de la pantalla durante la cocción

Arranque temporizado – capacidad de programar el inicio retardado

Eco Logic – datos de consumo de energía directos en pantalla

Cocción sin límite de tiempo – se ahorra tiempo al cocinar

OTRO EQUIPAMIENTO

Active Cleaning – limpieza automática, mínimo consumo de agua

Puerta de cristal triple*** – pérdida de calor mínima, menor consumo

Sonda de temperatura de 6 puntos – medición perfecta en el núcleo

Ventilador bidireccional – diferencias mínimas en el color de la comida

Regulación del tiro – dehumidificación rápida de la cámara de cocción, sistema patentado

7 velocidades del ventilador*** – control de circulación de aire

Fan Stop*** – parada inmediata del ventilador sin quemaduras

Temporizador de ventilador*** – 3 pasos para una mejor uniformidad

AISI 304 acero inoxidable – acero de calidad para una mayor vida útil

Ducha de mano integrada – para una fácil limpieza

WSS – drenaje con intercambiador de calor para bajo consumo de agua

CONECTIVIDAD

Interfaz USB – fácil reproducción de datos desde y hacia el horno

Ethernet/LAN – conectividad a la red, comunicación vía internet

VisionCombi software – gestión de programas en PC, datos de HACCP

REGISTROS OPERATIVOS

Registros de HACCP – análisis fácil e instantáneo de los puntos críticos

Registros operativos completos

SERVICIO

BCS* – control automático del boiler, transición automática al modo de inyección en caso de fallo inesperado del boiler.

SDS – evaluación automática de errores

ORANGE Vision

COCCIÓN

Aire caliente 30 – 300 °C

Modo combinado 30 – 300 °C

Cocción al vapor 30 – 130 °C

Bio cocción 30 – 98 °C

Cocción/horneado nocturnos – ahorra tiempo y dinero

Advanced Steam Generation System – el intercambiador de calor genera el precalentamiento del agua para optimizar el vapor

Bandejas transversales – manejo seguro y comodo de las bandejas GN

Cocción a baja temperatura – menor pérdida de peso, mejor sabor

Precalentamiento/enfriamiento automático de la cámara de cocción

Arranque temporizado – capacidad de programar el inicio retardado

VISION CONTROLS

Panel de control táctil – manejo y mantenimiento rápido y fácil

Cocción sin límite de tiempo – se ahorra tiempo al cocinar

Arranque temporizado – capacidad de programar el inicio retardado

OTRO EQUIPAMIENTO

Active Cleaning – limpieza automática, mínimo consumo de agua

Puerta de cristal triple*** – pérdida de calor mínima, menor consumo

7 velocidades del ventilador*** – control de circulación de aire

Fan Stop*** – parada inmediata del ventilador sin quemaduras

AISI 304 acero inoxidable – acero de calidad para una mayor vida útil

WSS – drenaje con intercambiador de calor para bajo consumo de agua

CONECTIVIDAD

Interfaz USB – fácil reproducción de datos desde y hacia el horno

Ethernet/LAN – conectividad a la red, comunicación vía internet

VisionCombi software – gestión de programas en PC, datos de HACCP

REGISTROS OPERATIVOS

Registros de HACCP – análisis fácil e instantáneo de los puntos críticos

Registros operativos completos

SERVICIO

BCS* – control automático del boiler, transición automática al modo de inyección en caso de fallo inesperado del boiler.

SDS – evaluación automática de errores

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

BLUE

Segunda sonda de temperatura

ORANGE

Sonda de temperatura de 1 punto

Regulación del tiro

99 programas con 9 pasos

Ducha de mano estándar

BLUE+ORANGE

Puerta con apertura a izquierda**

Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos

Ducha retráctil***

Accesorios – soportes, carros, gasto recipientes, detergentes, etc.

RETIGO GREEN CONCEPT

El nuevo horno de vapor combinado Retigo Vision representa el horno mixto más económico del mercado. Una combinación de soluciones técnicas únicas ahorra dinero al usuario y al mismo tiempo ayuda a conservar el medio ambiente.



Alta eficiencia, pérdidas mínimas

El aislamiento especial de 50 mm de espesor de las cámaras de cocción junto con la puerta de cristal triple del horno combinado aseguran un rápido aumento de la temperatura y un mínimo consumo de energía al cocinar.



Advanced Steam Generation System

El intercambiador de calor integrado utiliza el calor del vapor de salida y reduce significativamente la demanda de electricidad.



Water Saving System

La construcción única del sistema de drenaje requiere una pequeña cantidad de agua para enfriar el vapor de salida. Esta solución reduce significativamente el consumo total de agua.



Active Cleaning

La limpieza de bajo costo con una alta eficiencia y mínima demanda de agua.

VISION

HORNOS COMBINADOS



Consumo: 12% menos bajo carga en aire caliente

(según DIN 18873 7.2)

Consumo: 30% menos en estado estable

(según DIN 18873-2 6.3)

RETIGO

Láň 2310, 756 61, Rožnov pod Radhoštěm, Czech republic

Mobile: +34 663 936 282

Tel. +420 571 665 511, Fax: +420 571 665 554,

sales@retigo.com, www.retigo.com

retigo®

ESPECIALISTA EN HORNOS COMBINADOS

* Válido solo para los hornos combinados de boiler

** Válido solo para los modelos 623, 611, 1011

*** No disponible para los modelos 623

CARACTERÍSTICAS ÚNICAS



VISION PERFECT COOKING

- Resultados excelentes de cocción al vapor
- Comidas de color ideal y más crujientes
- Menos estrés en la cocina
- Todos los procesos tecnológicos en un solo aparato



MY VISION CONTROLS*

- Concentración total en la cocción
- Sin demoras innecesarias
- Todo lo que necesitas está en la pantalla principal



VISION DESIGN

- Cocción confortable sin riesgo de lesiones
- Mínimo riesgo de quemaduras
- Garantía del cumplimiento de las normas de higiene
- Alta fiabilidad



SMART INVESTMENT

- Ahorro de energía
- Lavado económico
- Rendimiento de la inversión inigualable

* Retigo Blue Vision

PARÁMETROS TÉCNICOS



OPCIONES DE MONTAJE DE LOS HORNOS COMBINADOS

Máquina inferior	Máquina superior			
	623	611	621	611ig
623	✓			
611		✓		✓
621			✓	
1011		✓		✓
1021			✓	
611ig		✓		✓
1011ig		✓		✓

Model	B 623i O 623i	B 611i O 611i	B 611b O 611b	B 611ig O 611ig	B 1011i O 1011i	B 1011b O 1011b	B 1011ig O 1011ig	B 2011i O 2011i	B 2011b O 2011b	B 2011ig O 2011ig	B 621i O 621i	B 1021i O 1021i	B 1221i O 1221i	B 1221b O 1221b	B 1221ig O 1221ig	B 2021i O 2021i	B 2021b O 2021b	B 2021ig O 2021ig
Energía	electricidad	electricidad	electricidad	gas**	electricidad	electricidad	gas**	electricidad	electricidad	gas**	electricidad	electricidad	electricidad	electricidad	gas**	electricidad	electricidad	gas**
Generador de vapor	inyección	inyección	boiler	inyección	inyección	boiler	inyección	inyección	boiler	inyección	inyección	inyección	inyección	boiler	inyección	inyección	boiler	inyección
Capacidad	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	20 x GN1/1	20 x GN1/1	20 x GN1/1	6 x GN2/1	10 x GN2/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1
Capacidad (opcional)	–	5 x 600/400	5 x 600/400	5 x 600/400	8 x 600/400	8 x 600/400	8 x 600/400	–	–	–	12 x GN 1/1	20 x GN 1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1
Capacidad de comidas	30–50	51–150	51–150	51–150	151–250	151–250	151–250	400–600	400–600	400–600	100–300	300–500	400–600	400–600	400–600	600–900	600–900	600–900
Distancia entre bandejas	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm	73 mm	73 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm
Dimensiones (an x al x pr)	683 x 602 x 586 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	1121 x 826 x 1018 mm	1121 x 1086 x 1018 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1156 x 1815 x 963 mm	1156 x 1815 x 963 mm	1156 x 1815 x 963 mm
Peso	62 kg	116 kg	122 kg	127 kg	138 kg	144 kg	149 kg	235 kg	245 kg	257 kg	160 kg	193 kg	210 kg	220 kg	229 kg	330 kg	336 kg	378 kg
Poder calorífico	4,8 (3,2*) kW	10,3 kW	10,3 kW	13 kW	18 kW	18 kW	22,5 kW	36 kW	36 kW	45 kW	18 kW	29 kW	36 kW	36 kW	45 kW	58 kW	58 kW	78 kW
Potencia total	5 (3,4*) kW	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW	37 kW	37 kW	1,28 kW	18,6 kW	29,6 kW	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW	58,9 kW	58,9 kW	1,66 kW
Potencia del generador de vapor	–	–	9 kW	–	–	18 kW	–	–	33 kW	–	–	–	–	33 kW	–	–	48 kW	–
Protección de fusibles	16 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	10 A	63 A	63 A	10 A	32 A	50 A	63 A	63 A	10 A	100 A	100 A	10 A
Voltaje	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	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	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
Conexión de agua/drenaje	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	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" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"	–	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 1"
Nivel de ruido	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
Temperatura	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	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

Certificado:



B Blue Vision
O Orange Vision
i inyección
b boiler
g gas
* Voltaje opcional 1N~(2-)/220-240V/50-60Hz
** Configuración estándar – gas natural (G20, G25) con salida de gases de combustión A3 (sin chimenea)