

INVERSIÓN INTELIGENTE

retigo[®]

ESPECIALISTA EN HORNOS COMBINADOS

RETIGO: UNA INVERSIÓN INTELIGENTE

Un horno combinado premium Vision es una inversión de futuro muy inteligente, con un retorno muy rápido. Este equipo multifuncional puede preparar los alimentos de muchas maneras y puede sustituir a otras tecnologías de cocción. Por término medio, los hornos combinados Retigo se amortizan en tres años.



6,64 kW

Energía utilizada para la cocción nocturna durante 17,5 horas con B611i



31 195 €

Ahorro con el horno combinado B611i frente a la tecnología de cocción convencional durante 10 años



Hasta un 20 %

Mayor rendimiento de los ingredientes en el modo vapor



3 años

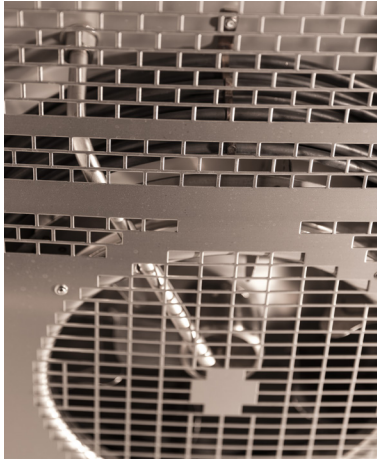
Velocidad de retorno de la inversión en el horno combinado Retigo

Ahorro durante 10 años con Retigo Vision B611i	Diferencia en la pérdida de volumen de la carne de cerdo		Ahorro en €
	Horno ordinario	Retigo Vision	
Pérdida de volumen en 10 años (250 días/año 10 kg/día)	9 000 kg	5 000 kg	
Pérdidas en €*	58 757 €	32 650 €	26 107 €
	Diferencia en la pérdida de volumen de los vegetales (20 kg/día)		
	Preparación tradicional	Retigo Vision	
	5 000 kg	0 kg	
	3 082 €	sin pérdida	3 082 €
	Diferencia en el uso del agua (1 hora al día)		
	Caldera de 80 litros	Retigo Vision	
	100 000 l	30 000 l	
Precio medio del agua 4 €/1 m ³	400 €	120 €	280 €
	Diferencia en el uso de electricidad [kWh]		
	Horno ordinario	Retigo Vision	
	20 440 kWh	14 600 kWh	
Precio medio de la electricidad 0,3 €/kWh	6 041 €	4 316 €	1 725 €
	Ahorro total en 10 años		31 195 €

* Precio medio de la carne de cerdo 6,53 €/kg

Sin embargo, este ahorro puede ser todavía superior. Por ejemplo, al freír chuletas en un horno combinado en lugar de una freidora se utiliza mucho menos aceite.

¿QUÉ TECNOLOGÍAS LE PERMITEN LOGRAR ESTE IMPORTANTE AHORRO?



CONTROL ACTIVO DE LA HUMEDAD - AHC

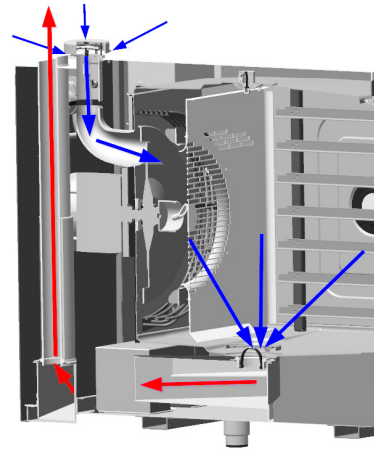
El control de la humedad dentro de la cámara es muy importante para una preparación culinaria de calidad en un horno combinado. En la línea del modelo superior, Retigo Blue Vision, la humedad puede ajustarse en unidades porcentuales. Para un resultado óptimo, no solo es esencial la tecnología de generación de vapor en sí, sino también la velocidad y el método de extracción del vapor del horno combinado. **Tanto el control como la regulación de la humedad influyen en el consumo eléctrico.**



VENTILADOR

Diseño único del ventilador de dos vías, que consigue un alto rendimiento a pesar de tener menos aspas. Con ello, hemos mejorado la uniformidad de los resultados de cocción hasta un 30 % con respecto al modelo anterior. Un hueco en la parte posterior del ventilador y la forma cónica del tubo crean una presión negativa que ayuda a introducir con mayor rapidez aire fresco en el horno combinado.

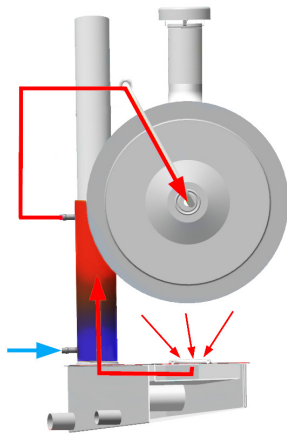
El diseño del ventilador también tiene un efecto positivo en el consumo eléctrico (menos aspas = menos peso, menor consumo de energía).



SISTEMA PATENTADO DE EXTRACCIÓN DE LA HUMEDAD DE LA CÁMARA DE COCCIÓN DEL HORNO COMBINADO

El flujo de aire del horno combinado permite preparar varios platos diferentes a la vez sin que se transfieran los olores entre ellos. Esto se aplica a los platos preparados del mismo modo y a temperaturas similares. Esta función permite hornear una tarta de cerezas y pescado al mismo tiempo. **Esto ahorra tanto electricidad como tiempo de cocinado.**

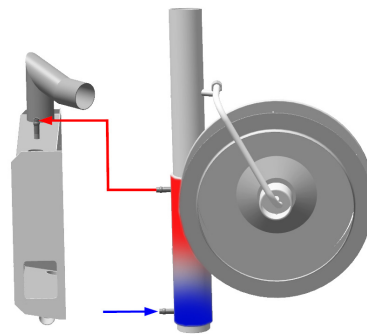
¿QUÉ TECNOLOGÍAS LE PERMITEN LOGRAR ESTE IMPORTANTE AHORRO?



SISTEMA AVANZADO DE GENERACIÓN DE VAPOR RETIGO

El agua entrante se precalienta en un intercambiador de calor especialmente diseñado que rodea la chimenea, absorbiendo parte del calor del vapor residual y del condensado. Si el horno combinado está cocinando a altas temperaturas, el agua precalentada puede superar incluso los 90° C. Por lo tanto, la generación del vapor necesario es mucho más rápida y consume menos energía.

Dado que una parte importante del calor residual se captura en el intercambiador de calor, por lo general, no es necesario enfriar el agua residual. Se enfría hasta los estándares de temperatura requeridos inyectando un mínimo de agua fría en el depósito de residuos. Gracias a ello, los hornos combinados Retigo consumen muy poca agua. No consume nada cuando prepara los alimentos en modo de aire caliente. **El intercambiador de calor incorporado es una solución de primera calidad que ahorra tanto agua como energía.**

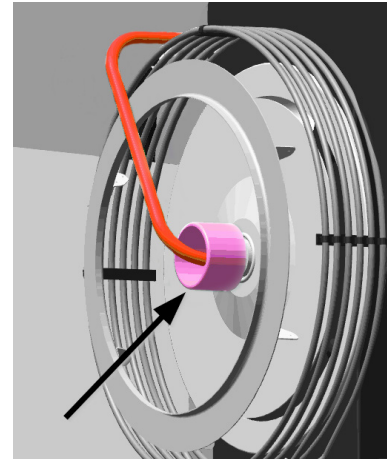


SISTEMA DE CALDERA AVANZADA RETIGO

El agua se calienta directamente con las resistencias situadas en el depósito de la caldera. La ventaja de esta solución es que se genera vapor con mayor rapidez. También utiliza el intercambiador de calor, lo que permite ahorrar electricidad y agua.

La solución de la caldera tiene incluso un sistema de inyección. **De esta forma, aunque la caldera deje de funcionar repentinamente, el horno combinado Retigo no dejará de cocinar.**

En este caso, comunica la existencia de un problema en la caldera y pasa automáticamente al modo inyección. El cocinado no se detiene y los comensales no tendrán que esperar.



SISTEMA AVANZADO DE INYECCIÓN DIRECTA

El agua precalentada en el intercambiador se inyecta en una taza especial situada en el centro del ventilador, donde se calienta todavía más. La fuerza centrífuga mueve la cantidad necesaria de agua a través de un orificio colocado con precisión en la misma taza. El agua casi hirviendo se rompe en pequeñas gotas, debido a las aspas del ventilador, y las gotas caen sobre las resistencias, donde se produce la evaporación. **Esto crea un vapor excelentemente saturado que es importante para obtener resultados de cocción perfectos.** Las menores diferencias de calor también prolongan la vida de los elementos calefactores.



Los hornos combinados Retigo están diseñados para consumir la menor cantidad posible de electricidad y agua, sin dejar de producir resultados de cocción perfectos. Esto les sitúa en la cumbre absoluta del mercado mundial.



AISLAMIENTO

El aislamiento térmico de alta calidad, de 50 mm de grosor, y el triple vidrio de la puerta, con una capa reflectante especial, eliminan la pérdida de calor y reducen el coste energético.



PUERTA DE TRIPLE ACRISTALAMIENTO

La solución única de triple acristalamiento* de la puerta **reduce la temperatura de la superficie y elimina el riesgo de quemaduras.**

Una capa especial aplicada a una de las láminas repele el calor hacia la cámara de cocción y ayuda a reducir significativamente el escape de calor y el consumo eléctrico.

*No se aplica al tamaño 623.



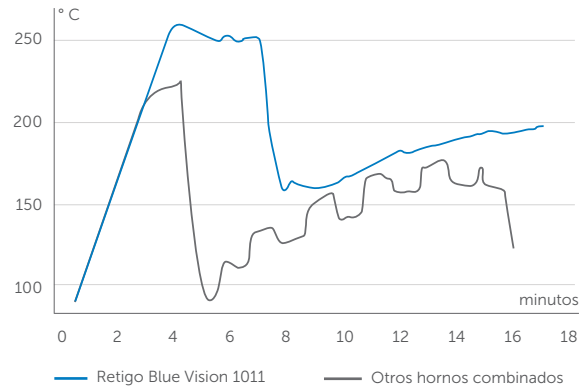
VÁLVULA DE MARIPOSA

Una válvula de apertura y cierre rápido ayuda a regular con precisión la humedad en la cámara del horno combinado. Una forma de succión especial y un diseño de ventilador único eliminan muy rápidamente el exceso de humedad, con una mínima pérdida de temperatura en la cámara, lo que supone un considerable ahorro de energía. En comparación con el anterior modelo de horno combinado, la eficacia de la aspiración ha mejorado hasta un 86,5%. Esto significa que en un horno combinado Retigo es fácil cocinar carne jugosa por dentro y sabrosamente crujiente por fuera.

La tecnología utilizada **elimina la humedad con menos escape de calor que la mayoría del resto de soluciones** que aumentan el diámetro de los tubos de evacuación.

Regulación inteligente de la temperatura

La imagen muestra la curva de temperatura real al asar productos con alto contenido de agua. Es necesario retirar el agua evaporada para que el producto siga siendo asado, no hervido ni guisado. **En comparación con otros hornos combinados, la curva del horno combinado Retigo Vision es más equilibrada**, lo que ayuda a ahorrar energía y estabiliza los resultados de cocción.



Cocinar durante la noche compensa

La cocción a baja temperatura (por la noche) tiene **ventajas indiscutibles en cuanto a ahorro de tiempo y energía, al tiempo que ofrece un mayor rendimiento y una mejor calidad de la carne asada**. De esta forma tendrá la certeza de que la carne está perfectamente

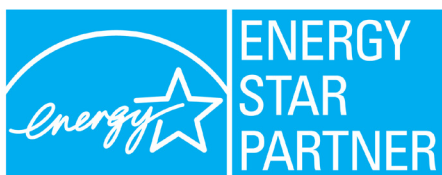
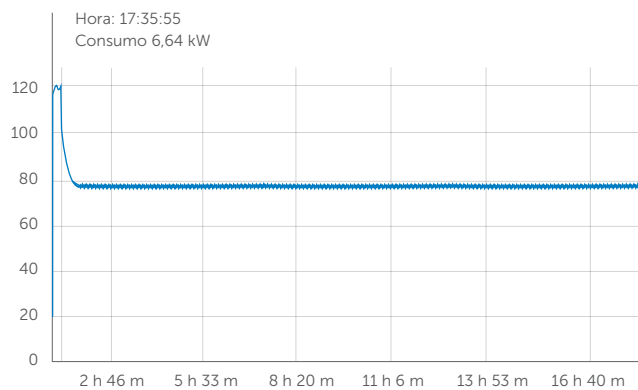
preparada por la mañana y, gracias a la menor pérdida de volumen, se consiguen unas cuantas raciones más. Por la noche se ahorra dinero en electricidad y tiempo de cocinado. El proceso de cocción puede incluso supervisarse de forma remota a través del sistema Retigo Combionline®.

Cocinar durante la noche			Pérdida de volumen en %	
B611i	Cantidad de horas	Consumo [kWh]	Ternera	Cerdo
Energía utilizada durante la cocción ordinaria a 160° C	2	10	-50 %	-30 %
Ahorro de energía a 80° C en modo combinado	12	6	-40 %	-10 %
Ahorro	-	4	10 %	20 %

El gráfico a continuación muestra los datos HACCP para la cocción nocturna:

17,5 horas, 6,64 kW de electricidad.

Medición realizada en un horno combinado Retigo Blue Vision 611i. Este bajo consumo se consigue gracias a la calidad del aislamiento de la cámara de cocción y al diseño especial de la puerta con triple acristalamiento. Durante el proceso de cocción, el horno combinado tan solo se calienta durante unas 2 horas.



Energy Star

Retigo se enorgullece de ser socio del programa Energy Star para ahorrar energía y proteger el medio ambiente. A pesar de los nuevos y más estrictos límites exigidos para la certificación, los hornos combinados Retigo superan estos valores y consiguen una eficiencia energética extraordinaria.

Ahorro de Vision 2 en comparación con otras generaciones de hornos

Ahorro con Retigo Vision B2011i	Cantidad de horas	Horno triple ordinario	DA/2011	Vision 1/2011	Vision 2/2011
Energía utilizada durante 1 hora a 160° C [kWh]	1	4,43	1,99	1,47	1,2
1 día (6 horas de funcionamiento)	6	26,58	11,94	9	7
1 mes (media - 30 días durante 6 horas)	180	797,4	358,2	265	216
1 año	2 160	9 568,8	4 298,4	3 175	2 592
10 años	21 600	95 688	42 984	31 752	25 920
Ahorro con Vision 2 durante 1 año	–	7 992 kWh	1 706,4 kWh	583,2 kWh	–
Ahorro en € durante 1 año	–	2 372 €	504 €	131,7 €	–
Ahorro de Vision 2 en 10 años	–	79 920 kWh	17 064 kWh	5 832 kWh	–
Ahorro de Vision 2 en 10 años	–	23 717 €	5 043 €	1 317 €	–

Calculado con un coste energético medio de 0,3 € por 1 kW. Comparado con el horno combinado B2011i. En comparación, un horno normal equivale a tres hornos de convección con 6 compartimentos y tecnología de hace 10 años. La edad de la tecnología supone una diferencia generacional esencial en cuanto a los requisitos energéticos del aparato. Datos básicos se obtienen a partir de la información independiente de Energy Star y los resultados de medición conforme a la norma DIN 18873-1.

Ahorro con Retigo Vision B611i	Cantidad de horas	Horno ordinario	DA/611	Vision 1/611	Vision 2/611
Energía utilizada durante 1 hora a 160° C [kWh]	1	1,48	0,98	0,95	0,73
1 día (6 horas de funcionamiento)	6	8,88	5,88	6	4
1 mes (media - 30 días durante 6 horas)	180	266,4	176,4	171	131
1 año	2 160	3 196,8	2 116,8	2 052	1 577
10 años	21 600	31 968	21 168	20 520	15 768
Ahorro con Vision 2 durante 1 año	–	1 620 kWh	540 kWh	475,2 kWh	–
Ahorro en € durante 1 año	–	481,24 €	159 €	140 €	–
Ahorro de Vision 2 en 10 años	–	16 200 kWh	5 400 kWh	4 752 kWh	–
Ahorro de Vision 2 en 10 años	–	4 811 €	1 595 €	1 404 €	–

Calculado con un coste energético medio de 0,3 € por 1 kW. Comparado con el horno combinado B611i. En comparación, un horno normal equivale a un horno de convección real con 6 compartimentos y tecnología de hace 10 años. La edad de la tecnología supone una diferencia generacional esencial en cuanto a los requisitos energéticos del aparato. Datos básicos se obtienen a partir de la información independiente de Energy Star y los resultados de medición conforme a la norma DIN 18873-1.

retigo[®]

ESPECIALISTA EN HORNOS COMBINADOS

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

Tel.: +420 571 665 511

Fax: +420.571.665.554

Correo electrónico: prodej@retigo.cz

www.retigo.cz

ES-01/22