

VISION

# CHEF CONCEPT

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

# СОДЕРЖАНИЕ

---

## **ХОЛДОМАТЫ VISION**

*страница 4*

---

## **ХОЛДОМАТЫ VISION**

*страница 6*

---

## **ШОКОВЫЕ ОХЛАДИТЕЛИ VISION/ ЗАМОРАЖИВАТЕЛИ COMBI-CHILL**

*страница 10*

---

## **ШОКОВЫЕ ОХЛАДИТЕЛИ VISION/ ЗАМОРАЖИВАТЕЛИ COMFORT И PRACTIC**

*страница 14*

# ХОЛДОМАТЫ VISION

Если вы мыслите концептуально, то всегда знаете, что делаете. Основой успеха в гастрономии является процесс приготовления блюда.

Удачная комбинация конвектоматов Vision и отдельных элементов Vision Chef Concept позволяет осуществлять все основные операции на профессиональной кухне — приготовление блюд, поддержание их в теплом состоянии, шоковое охлаждение/замораживание и регенерация, и, таким образом, быть готовым к беспроблемной и быстрой подаче блюд без стресса и потери качества.

## БЛАГОДАРЯ VISION CHEF CONCEPT ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- Экономии времени, благодаря приготовлению несколько блюд одновременно (отдельные варочные камеры, позволяющие осуществлять приготовление разных блюд в одно и то же время).
- Увеличение производительности кухни благодаря использованию изделий Vision Chef Concept для реализации полноценных технологий приготовления блюд.
- Большую гибкость, эффективность и более разнообразное меню с возможностью приготовления блюд заранее и регенерирования непосредственно перед подачей.
- Гарантированную гигиену и безопасность — все оборудование Vision Chef Concept сконструировано таким образом, чтобы при его надлежащем использовании на 100 % были соблюдены стандарты HACCP.

- Оптимальное использование времени при приготовлении блюд или планировании грядущего напряженного рабочего дня.
- Экономии расходов на электроэнергию и рабочую силу.

## ТРИ ОСНОВНЫХ ПРИНЦИПА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОНВЕКТОМАТА VISION И ИЗДЕЛИЙ VISION CHEF CONCEPT



\* Регенерация или поддержание возможно и в конвектомате Vision, однако мы рекомендуем для данных операций некоторые из приведенных изделий Vision Chef Concept. Экономится емкость конвектомата, которая может использоваться для последующей термической обработки других блюд.

# ХОЛДОМАТЫ VISION



Уникальное оборудование для поддержания блюд при температуре подачи и для низкотемпературного запекания. Идеально подходит для приготовления уникального жаркого при сохранении максимального качества и минимальной потери веса. Прецизионный контроль установленной температуры и продуманная система вентиляции обеспечивают идеальный микроклимат для запеченных или жареных блюд в течение всего времени поддержания. Температура может устанавливаться в диапазоне 20–120 °С.

## ПРЕИМУЩЕСТВА:

### Отличный вкус и качество еды

Благодаря прецизионному электронному контролю температуры и уникальному распределению тепла, поддерживает мясо, рыбу и другие блюда с идеальной точностью температуры в течение нескольких часов. Таким образом не происходит высушивание продуктов и изменение их качества.

### Экономия расходов и сырья

Благодаря медленному приготовлению и идеальному распределению тепла по всей варочной камере холдомата достигаются меньшие потери веса и увеличивается выход готового продукта.

### Простота сервиса и легкость технического обслуживания

Благодаря простоте всего устройства, частота отказов находится на минимальном уровне, а с учетом размера холдомата и его исполнения, чистка осуществляется крайне просто и быстро. Легкое портативное устройство с минимальным энергопотреблением. Холдомат оснащен четырьмя практичными ручками для удобной переноски с места на место. Ввод в эксплуатацию происходит мгновенно благодаря обычному подключению к розетке 230 В с максимальной мощностью 1,5 кВт.

### Экономия пространства

Холдомат может быть встроен в кухонный гарнитур или установлен в специальную стойку под конвектоматом. Устройство не занимает много места на рабочей поверхности и всегда будет под рукой.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО ВЫБОРУ:

- Температурный датчик-щуп
- Подставка на колесах
- Подставка под конвектомат с местом для холдомата
- Кронштейн для настенного монтажа



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

- Равномерное и высоконадежное распространение тепла без вентилятора.
- Прецизионный электронный контроль температуры с макс. отклонением +/- 1 °С
- Ускоренная установка оптимальной температуры 68 °С
- Специальная система удаления влаги из камеры для жареных и запеченных блюд
- Очистить OLED-дисплей
- Дверца с вентиляционными отверстиями и магнитным замком
- Съемные держатели гастроемкостей
- Теплоизоляция двойного корпуса
- Интегрированные ручки для легкого и безопасного обращения и переноски
- Запирание дверцы и возможность перенавешивания дверцы на другую сторону



Модель	НОМ 411	НОМ 311	НОМ 323
Мощность	4 × 1/1 GN, 65 мм, 2 × 1/1 GN 100 мм	3 × 1/1 GN, 65 мм, 2 × 1/1 GN 100 мм	3 × 2/3 GN, 65 мм, 2 × 2/3 GN 100 мм
Размеры (Ш × В × Г)	416 × 423 × 667 мм	416 × 346 × 667 мм	410 × 346 × 506 мм
Вес	27,5 кг	24 кг	21 кг
Полная мощность	1,5 кВт	1,05 кВт	1,05 кВт
Питание	1 N~/230 V/50–60 Гц	1 N~/230 V/50–60 Гц	1 N~/230 V/50–60 Гц
Предохранитель	10А	10А	10А
Температура	20–120 °С	20–120 °С	20–120 °С

## КОНВЕКТОМАТ RETIGO VISION С ХОЛДОМАТОМ



Установите холдомат непосредственно под конвектоматом, чтобы все было под рукой. Для этого предназначена подставка, специально приспособленная для холдомата.

### ХОЛДОМАТ 411

- 611 + холдомат 411
- 1011 + холдомат 411

### ХОЛДОМАТ 311

- 611 + холдомат 311
- 1011 + холдомат 311

### ХОЛДОМАТ 323

- 611 + холдомат 323
- 1011 + холдомат 323

# ШОКОВЫЕ ОХЛАДИТЕЛИ VISION/ ЗАМОРАЖИВАТЕЛИ COMBI-CHILL

Полностью новое поколение шоковых охладителей/замораживателей, в дополнение к традиционному охлаждению/замораживанию поддерживает приготовление при низких температурах уже до + 80 °С. Имеется возможность запрограммировать автоматическое размораживание блюда до температуры подачи либо регенерировать охлажденные блюда. Благодаря интегрированному нагревательному элементу, оборудование может использоваться и для низкотемпературного приготовления в ночное время.

## ПРЕИМУЩЕСТВА:

### Шоковое охлаждение

Представляет собой быстрое охлаждение и позволяет понизить температуру продуктов питания с +95 °С до +3 °С за менее чем 90 минут, что приводит к температурному шоку, препятствующему возникновению и распространению нежелательных бактерий. Гарантирует сохранение наивысшего качества блюда в течение длительного времени.

### Шоковое замораживание

Представляет собой замораживание, которое заключается в снижении температуры блюда до -18 °С менее чем за 240 минут. Это предотвращает образование мелких кристаллов льда, которые могут повредить пищу, а также гарантирует качество структуры, текстуры и органолептических свойств блюда.

### Размораживание

Представляет собой программу, позволяющую повару выбирать время, когда блюдо будет готово к подаче. Combi-chill автоматически запускается процесс размораживания и регенерации продуктов питания до желаемой температуры за выбранное время. Весь цикл проходит таким образом, чтобы температура размораживания была адекватной и изменялась постепенно, не повреждая структуру, внешний вид, вкус и аромат размораживаемого блюда.

### Медленное приготовление и последующее поддержание температуры

Одним из важнейших ингредиентов в кухне является время. Медленное приготовление представляет собой специальный цикл, известный также как приготовление при низкой температуре либо ночное приготовление. Использование такой техники приготовления блюда позволяет улучшить вкус,

консистенцию и цвет еды, снизить потерю веса. После медленного цикла запекания активируется цикл замораживания или охлаждения Combi chill либо поддержание температуры на уровне + 65 °С.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО ВЫБОРУ:

- Датчик температуры с подогревом
- Подставка под конвектомат с местом для шокового охладителя/замораживателя (только для моделей BC 511)
- Комплект HACCP + USB-интерфейс



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

- Классические циклы охлаждения и замораживания
- Возможность низкотемпературного приготовления до температуры 70 °С и последующего поддержания температуры блюда
- Автоматическая регенерация замороженных/охлажденных блюд до температуры подачи
- Позволяет также производить стерилизацию, сушку, разогрев и т.д.
- Идеальное сочетание экономии средств, производительности и надежности
- В исполнении из нержавеющей стали AISI 304
- Блок конденсации с воздушным охлаждением
- 60-миллиметровая изоляция из вспененного полиуретана (40 кг/м<sup>3</sup>)
- Автоматический контроль охлаждения и замораживания в зависимости от количества и вида вложенного продукта
- Опциональный подогреваемый шуп для измерения температуры в сердцевине продукта
- Пятискоростной вентилятор
- Автоматическая остановка вентилятора при открытии дверцы



Модель	BC 511 Combi
Вместимость	5 x GN1/1
Производительность по охлаждению +90 °С > +3 °С	20 кг
Производительность по замораживанию +90 °С > -18 °С	12 кг
Расстояние между уровнями	70 мм
Полная мощность	1,05 кВт
Расход электроэнергии при охлаждении 1 кг пищи	0,062 кВт
Расход электроэнергии при заморозке 1 кг пищи	0,252 кВт
Мощность нагрева	0,5 кВт
Габариты Размеры (Ш x В x Г)	784 x 900 x 800 мм
Вес	100 кг
Защита	16 А
Напряжение	1N~/230 V/ 50 Гц
Хладагент	R 452 A



	BC 1011 Combi	BC 1411 Combi
Вместимость	10 x GN1/1	14 x GN1/1
Производительность по охлаждению +90 °С > +3 °С	40 кг	55 кг
Производительность по замораживанию +90 °С > -18 °С	25 кг	35 кг
Расстояние между уровнями	75 мм	67 мм
Полная мощность	2,5 кВт	3 кВт
Расход электроэнергии при охлаждении 1 кг пищи	0,098 кВт	0,083 кВт
Расход электроэнергии при заморозке 1 кг пищи	0,297 кВт	0,287 кВт
Мощность нагрева	1 кВт	1,5 кВт
Габариты Размеры (Ш x В x Г)	800 x 1800 x 825 мм	800 x 2025 x 825 мм
Вес	200 кг	212 кг
Защита	16 А	16 А
Напряжение	3N~/400 V/ 50 Гц	3N~/400 V/ 50 Гц
Хладагент	R 452 A	R 452 A

# ШОКОВЫЕ ОХЛАДИТЕЛИ VISION/ ЗАМОРАЖИВАТЕЛИ COMFORT И PRACTIC

Оборудование, уже ставшее незаменимым помощником на любой профессиональной кухне. Шоковый охладитель способен охладить вложенные блюда в заданный отрезок времени до температуры +3 °С, либо заморозить до -18 °С. Скорость циклов охлаждения или замораживания устраняет риск размножения нежелательных микроорганизмов и обеспечивает безукоризненное соответствие стандартам HACCP. При замораживании принципиальным преимуществом является высокая скорость. Это гарантирует отсутствие образования макрокристаллов льда, которые бы в противном случае, при традиционном медленном замораживании в обычной морозильной камере, повреждали клеточные стенки, а при размораживании мясо теряло бы большую часть натурального сока.

## ПРЕИМУЩЕСТВА:

### Гарантированная гигиена и безопасность

Шоковое охлаждение и замораживание блюд гарантирует простоту соблюдения стандартов HACCP и минимизацию риска загрязнения блюд бактериями.

### Более эффективное использование времени

Предварительно приготовленное и охлажденное блюдо упрощает и ускоряет подачу отдельных блюд в часы пик подачи.

### Экономия расходов и более разнообразное меню

Взаимная комбинация приготовления большого количества блюд в конвектомате и их последующее охлаждение в шокере позволяет сэкономить электроэнергию и рабочее время персонала, достичь максимального качества и разнообразия блюд.

### Высокое качество блюд и меньшие потери веса

Охлажденные шоковым методом или замороженные блюда сохраняют свою натуральную внутреннюю влажность, не теряют в весе и качестве блюда. Охлажденное блюдо может храниться до 5 дней, а замороженное — до нескольких месяцев.

### Меньшее количество отходов и более точный контроль порций

Шоковое охлаждение и замораживание блюд не приводит к избыточным потерям, регенерируются только заказанные блюда, а порции подаются точно отмеренными.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО ВЫБОРУ

- Датчик температуры с подогревом (только для моделей Comfort)
- Стерилизующая ультрафиолетовая лампа (только модели «Comfort»)
- Подставка под конвектомат с местом для шокового охладителя/замораживателя (только для типоразмеров BC 511 и BC 411)
- Комплект HACCP + USB-интерфейс





## ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

- Ручные циклы охлаждения и замораживания
- Циклы охлаждения и замораживания контролируются по времени и температуре
- Автоматический контроль охлаждения и замораживания в зависимости от количества и вида вложенного продукта (только для моделей Comfort)
- Сенсорное управление (только для моделей Comfort)
- Возможность выбора из 99 программ (только для моделей Comfort)
- Автоматическое размораживание (за исключением моделей протвального типа Practic 4 и 5)
- Пятискоростной вентилятор (только для моделей Comfort)
- Автоматическая остановка вентилятора при открытии дверцы (только для моделей Comfort)
- Общее исполнение из нержавеющей стали AISI 304
- Блок конденсации с воздушным охлаждением
- 60-миллиметровая изоляция из вспененного полиуретана (40 кг/м<sup>3</sup>)
- Электронное микропроцессорное управление
- Гигиеничное внутреннее пространство с закругленными углами для лучшей циркуляции

- воздуха и простоты очистки
- Оптимальная равномерность температуры во внутреннем пространстве
- Опциональный подогреваемый щуп для измерения температуры в сердцевине продукта (только для моделей Comfort)
- Автоматический переход в режим консервации после завершения цикла охлаждения/замораживания



Модель	BC 411P	BC 511 P/C
Вместимость	4 x GN1/1	5 x GN1/1
Производительность по охлаждению +90 °C > +3 °C	12 кг	18 кг / 20 кг
Производительность по замораживанию +90 °C > -18 °C	8 кг	10 кг / 12 кг
Расстояние между уровнями	70 мм	70 мм
Полная мощность	0,8 кВт	0,85 кВт / 1,05 кВт
Расход электроэнергии при охлаждении 1 кг пищи	0,075 кВт	0,067 кВт / 0,062 кВт
Расход электроэнергии при заморозке 1 кг пищи	0,305 кВт	0,312 кВт / 0,252 кВт
Габариты Размеры (Ш x В x Г)	784 x 850 x 700 мм	784 x 900 x 800 мм
Вес	100 кг	110/125 кг
Защита	16 А	16 А
Напряжение	1N~/230 V/ 50 Гц	1N~/230 V/ 50 Гц
Хладагент	R 452 A	R 452 A

	BC 511ST C	BC 1011 P/C	BC 1411 P/C
Вместимость	5 x GN1/1	10 x GN1/1	14 x GN1/1
Производительность по охлаждению +90 °C > +3 °C	20 кг	34 кг / 40 кг	45 кг / 55 кг
Производительность по замораживанию +90 °C > -18 °C	12 кг	20 кг / 25 кг	30 кг / 35 кг
Расстояние между уровнями	75 мм	75 мм	67 мм
Полная мощность	1,05 кВт	2,3 кВт / 2,5 кВт	2,8 кВт / 3 кВт
Расход электроэнергии при охлаждении 1 кг пищи	0,062 кВт	0,088 кВт / 0,098 кВт	0,079 кВт / 0,083 кВт
Расход электроэнергии при заморозке 1 кг пищи	0,252 кВт	0,332 кВт / 0,297 кВт	0,277 кВт / 0,287 кВт
Габариты Размеры (Ш x В x Г)	1242 x 860 x 680 мм	800 x 1800 x 825 мм	800 x 2025 x 825 мм
Вес	125 кг	190/195 кг	220/220 кг
Защита	16 А	16 А	16 А
Напряжение	1N~/230 V/ 50 Гц	3N~/400 V/ 50 Гц	3N~/400 V/ 50 Гц
Хладагент	R 452 A	R 452 A	R 452 A

История компании Retigo начинается с 1994 г. Фирма узко специализируется на рыночный сегмент пароконвектоматов. Основной упор делается на высокое качество и ценовую доступность продукции. RETIGO имеет чешских владельцев и остается одним из последних независимых производителей конвектоматов в мире. Благодаря финансовой стабильности и технологическому жизнеобеспечению, компания может гибко реагировать на требования своих заказчиков. Одной из основных предпосылок успеха является передовой уровень продажного и послепродажного обслуживания.

Уже **25** лет

#### ИДЕАЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Профессиональный подход, отличная еда, довольный посетитель — все это условия успеха. Retigo помогает профессионалам в области гастрономии более 25 лет.



#### ПРЕЦИЗИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПО НАИЛУЧШЕЙ ЦЕНЕ

Высокое качество и преимущества в повседневной практике.



#### ДЛЯ КАЖДОГО ЗАВЕДЕНИЯ

Маленький ресторан или большая кухня на предприятии? Retigo всегда удовлетворит ваши требования. Мы являемся специалистами по профессиональным гастрономическим технологиям, поэтому знаем, как помочь на кухне.



#### РАЗУМНЫЙ ВЫБОР

Мы предлагаем нашим клиентам не только продукт, но целую концепцию. Комплексная поддержка на пути к довольным клиентам и быстрая окупаемость инвестиций.



#### ПРЕВОСХОДНЫЙ СЕРВИС И ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ

Приготовление без проблем с акцентом на удовлетворенность ваших гостей.

# retigo<sup>®</sup>

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](mailto:sales@retigo.com)

[www.parokonvektomati-retigo.ru](http://www.parokonvektomati-retigo.ru)

—

RU-03/20