kopal

VISION

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Arvot säilyvät, innovaatiot kehittyvät

Uusi Blue Vision

Vision täydellinen valmistus
sivu 4

Vision Design
sivu 5

My Vision käyttöjärjestelmä
sivu 6

Älykäs investointi
sivu 7

VISION
TÄYDELINNEN VALMISTUS

Voin olla täysin varma siitä, että ruonlaiton lopputulos on Blue Vision uunin ansiosta aina todella laadukasta. Valmistamani ruoka on kauniin kullanväristä, mehukasta, rapeaa ja terveellistä, minimimäärällä rasvaa.

Höyrykeitto onnistuu aina

Edistynyt Retigo Vision-höyrynkehitys järjestelmä varmistaa erinomaisen värin ja maun säilyttäen samalla ruoka-aineiden vitamiinit ja ravintoaineet.

Aterian täydellinen väri ja rapeus

Aktiivinen kosteudensäätö (AHC) ylläpitää jokaisen valmistettavan aterian ihanteellisen kosteuden. Patentoitu tekniikka mahdollistaa keittiokammion nopean ja tehokkaan kosteuden säätelyn. Lopputuloksena on täydellisen rapea ja kullanruskea pinta.

Vähemmän huolta keittiössä

Mahdollisuus valmistaa useita eri aterioita yksilöllisillä kypsennys-ajoilla samanaikaisesti ilman, että hajut ja maut sekoittuvat keskenään, lisää keittiön tehokkuutta. Yön yli valmistus ja matalan lämpötilan keitto mahdollistaa sujuvuuden keittiössä ruuhka-aikoinakin. HACCP valvoo puolestasi.

Kaikki valmistusmenetelmät yhdessä järjestelmässä

Retigo Vision uuneissa on yksi käyttöjärjestelmä suurimmalle osalle toimintoja (ruoanlaitto, keittäminen, paistaminen, hauduttaminen, grillaus, paahtaminen, sous-vide, kuivaus, savustus, matalan lämpötilan keitto jne.)

VISION **DESIGN**

Retigo Vision tarjoaa erinomaisen yhdistelmän eri toimintoja, poikkeuksellisen edistyneen ergonomian ja viimeistellyn ulkomuodon. Kaiken tämän lisäksi on kiinnitetty erityishuomiota turvallisuuteen ja hygieenisyyteen.

Miellyttävää ruoanvalmistusta ilman tapaturmia

Ristikkäin asetellut johteet helpottavat GN-astioiden liikuttelua ja niiden ansiosta on helppo tarkkailla ruokien valmistumista johdinkohtaisesti. Pienemmän GN-astian voi laittaa joko rst. ritilän päälle tai hyödyntää erillisiä apujohteita.

Vähäinen polttamisen riski

Ainutlaatuinen kolmoislasitettu ovi alentaa uunin ulkopinnan lämpötilaa ja vähentää palovammojen riskiä. Tuulettimen automaattinen pysäytys estää kuuman höyryn purkautumisen, kun yhdistelmäuunin ovi avataan. Turvaoven kaksivaiheinen avaus maksimoi turvallisuuden.

Helppo yhdistelmäuunin avaaminen

Ergonomisen käsikahvan muotoilun ansiosta yhdistelmäuunia on helppo käsitellä ja sen puhtaanapito on vaivatonta. Käsikahva hylkii bakteereja ja on erittäin hygieeninen.

Korkeat hygieniastandardit

Pyöristetyt uunikammion reunat lisäävät automaattisen puhdistuksen tehoa ja estävät lian kertymisen. HACCP-järjestelmä tallentaa automaattisesti kaikki tapahtumat. Näitä tallennettuja tietoja voi jälkikäteen selailla näytöltä tai ladata tietokoneelle

MY VISION
KÄYTTÖJÄRJESTELMÄ

Pystyn valitsemaan haluamani toiminnon nopeasti ja helposti vaikka minulla olisi rasvaiset kädet tai käsineet kädessä. Päävalikon voi räätälöidä käyttäjäkohtaisesti. Markkinoiden yksinkertaisin käyttöjärjestelmä!

Huomio aterian valmistuksessa

Helppo käyttö ilman manuaalia ja erinomainen näkyvyys suuren värikkään näytön ansiosta.

Ei epätoivottuja viivästyksiä

8” näyttö reagoi nopeasti kosketukseen. Usein käytetyt toiminnot on valittavissa helposti päänäytöltä.

Kaikki tarvittava sijaitsee päävalikolla

Päävalikolle on mahdollista lisätä mikä tahansa valikkokohta ja säätää sen sijaintia, kokoa ja väriä kunkin käyttäjän toiveiden ja käyttötarpeiden mukaan.

100 % ajan säästö

Yhdistelmäuunin toiminnon loppumista ei tarvitse erikseen odottaa, vaan kosketunäytöllä voi navigoida ja määrittää asetukset valmiiksi seuraavaa ateriaa varten uunin ollessa käynnissä.

Päävalikon muokkaus

Jokainen kokki voi räätälöidä päävalikon mieleisekseen. Profiili-toiminnon avulla voi tallentaa järjestelmään lukuisia eri profiileja.

ÄLYKÄS **INVESTOINTI**

Todistetusti pienin energian ja veden kulutus ja edullinen automaattinen puhdistus - kaikki yhdessä laitteessa. Kaikki tämä säästää rahaa joka päivä ja takaa erinomaisen tuoton.

Energiansäästö

Kaksivaiheinen veden jälleenkuumennus ylijäämähöyrystä yhdistettynä ainutlaatuiseen kolmoislasitettuun oveen sekä 50 mm paksuun lämpöeristykseen, vähentää merkittävästi valmistuskustannuksia.

Ekologinen puhdistus

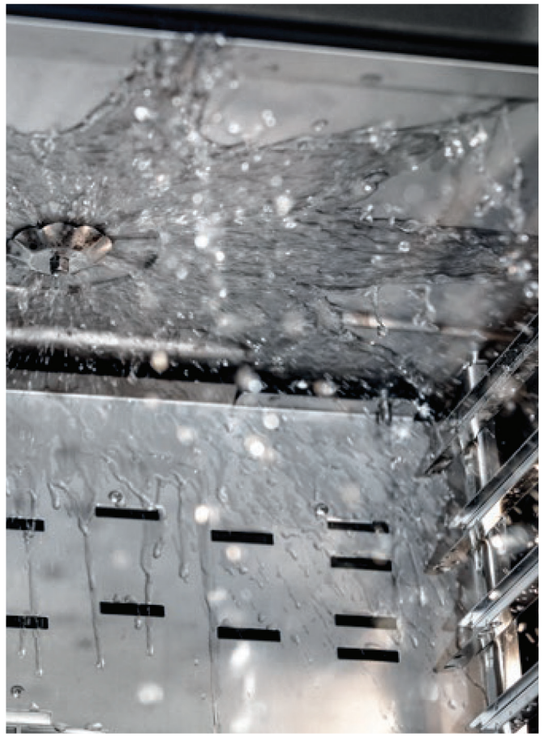
Ainutlaatuinen Retigo Aktiivinen Puhdistus takaa täydellisen puhtauden minimoiden samalla veden kulutuksen. Säästät rahat pesuaineeseen.

Ennennäkemätön tuotto

Alhaiset käyttökustannukset, pitkä käyttöikä, edullinen huolto ja korjaukset sekä erinomainen hinta-laatusuhde takaa suuren sijoitetun pääoman tuoton.

Tilansäästö

Retigo Visio päihittää klassiset suurkeittiöuunit tilankäytössä. Lisäksi yhdistelmäuuni on todistetusti lukuisia muita uuneja tuottavampi.



ÄLYKÄS INVESTOINTI

Vertailussa uusi ja vanha Retigo Vision

Retigo Vision yhdistelmäuuni on ollut aina kärkisijoilla veden ja energiansäästöä mittaavissa tuotevertailuissa. Innovatiiviset uuden sukupolven ratkaisut lisäävät säästöjä entisestään, jonka ansiosta Retigo Vision on yhdistelmäuuni markkinoiden ykkönen.

	Vanha malli	Uusi malli	**Säästö**
Esilämmitys kuumalla ilmalla > 165 ° C: seen	3:39 min	3:12 min	**12 % nopeampi lämpötilan saavutus**
Energiankulutus kuumailma toiminnolla, täysi uuni	2,46 kWh	2,17 kWh	**12 % alhaisempi kulutus**
Energiankulutus kuumailma toiminnolla, tyhjä uuni	0,95 kWh	0,66 kWh	**31 % alhaisempi lämpöhävikki**

Mitattu standardi DIN 18873-1 2012-6 6.2 611-kokoisella yhdistelmäuunilla.

Esimerkki säästöistä Retigon automaattisella puhdistuksella

Erittäin tehokkaat puhdistusohjelmat tarjoavat täydellistä puhtautta pienellä vaivalla.

Alhainen veden ja energian kulutus sekä pesuaineen hinta tuo kustannussäästöjä päivittäin. Verrataan Retigo 1011 yhdistelmäuunia markkinoiden muihin vastaavanlaisiin malleihin, 6 puhdistusta viikossa, 52 työviikkona vuodessa. Vertailussa käytetty 05/2017 voimassa olevia hintoja sekä keskivahvaa puhdistusta tarvittavalla pesuainemäärällä.

	1:n vuoden säästö	10:n vuoden säästö	**Hyöty**
Pesuainekustannus säästö	225 €	2 246 €	**Yli 20 % yhdistelmäuunin ostohinnasta**
Ajansäästö	338 h	3 380 h	**Voit itse valita kuinka hyödynnät säästetyn ajan**
Vedensäästö	7 519 l	75 192 l	**Merkittävä rahan ja ympäristön säästö**
Energiansäästö	580 kWh	5 803 kWh	**Tarkista maksamasi energian hinta ja huomaa ero!**

Esimerkkejä säästöistä Retigo Visionilla

Perinteisiin uunimalleihin verrattuna

Monikäyttöinen Retgio Vision paistojärjestelmä voi korvata useita perinteisiä keittiövälineitä ja mahtuu 1 m² alueelle.

Sianliha	Perinteinen uuni	Retigo Vision
Tuotto	64 %	80 %
Annokset kpl (100 g/annos)	100	100
Raa'an lihan määrä	10 kg	10 kg
Kokonaistuotto	6,4 kg	8 kg
Päivät	200	200
Lihan painon menetys	720 kg	400 kg
Rahan menetys	5 760 €	3 200 €
Kokonaissäästö 200 päivässä		**2 560 €**

Laskennassa käytetty keskihintana 8 €/1 kg sianlihaa. Vertailussa B611i yhdistelmäuuni.

Vihannesten valmistus (perunat)	Perinteinen valmistus	Retigo Vision
Tuotto	90 %	100 %
Annokset kpl (100 g/annos)	100	100
Vihannesten määrä	20 kg	20 kg
Valmistusaika	1,5 h	1 h
Kokonaistuotto	18 kg	20 kg
Päivät	200	200
Vihannesten painon menetys	400 kg	0 kg
Rahan menetys	280 €	0 €
Kokonaissäästö 200 päivässä		**280 €**

Laskennassa käytetty keskihintana 0,7 €/1 kg vihanneksia. Vertailussa B611i yhdistelmäuuni.

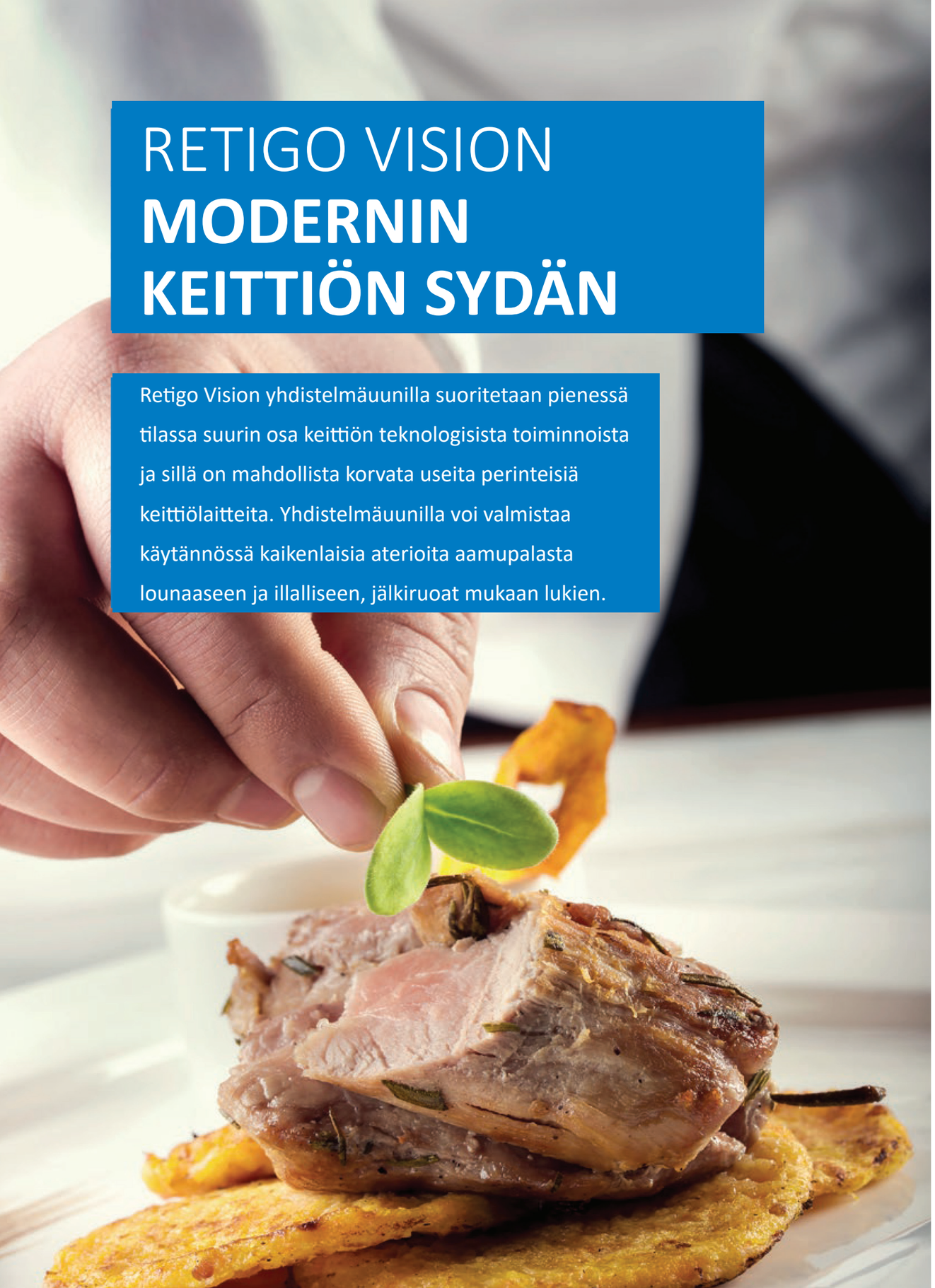
Veden ja energian säästö	80 l boileri	Retigo Vision
Vedenkulutus/h	40 l	12 l
Enimmäiskapasiteetti	60 kg	54 kg
Energiankulutus/h	12 kW	4,5 kW
Valmistusaika	1,5 h	1 h
Kokonaiskulutus/valmistus	18 kWh	4,5 kWh
Kokonaiskustannus/valmistus	3,6 €	0,9 €
Kokonaissäästö 200 päivässä		**540 €**
Veden säästö 200 päivässä		**5 600 l**

Laskennassa käytetty keskihintana 0,2 €/1 kW. Vertailussa B611i yhdistelmäuuni.

“Helppokäyttöiset ohjelmointimahdollisuudet ja taatusti tasalaatuinen huippuateria. Sitä Retigo Vision on meille.”

PETRA HAAG
ESSIG Frischmenü keittiöpäällikkö

ESSIG Frischmenü on perheyritys, joka vastaa päivittäin 10 000 ruoka-annoksen huippulaadusta



RETIGO VISION **MODERNIN KEITTIÖN SYDÄN**

Retigo Vision yhdistelmäuunilla suoritetaan pienessä tilassa suurin osa keittiön teknologisista toiminnoista ja sillä on mahdollista korvata useita perinteisiä keittiölaitteita. Yhdistelmäuunilla voi valmistaa käytännössä kaikenlaisia aterioita aamupalasta lounaaseen ja illalliseen, jälkiruoat mukaan lukien.

Helppo valmistus

Älykäs kokin assistentti auttaa myös vähemmän kokeneita ruoanlaittajia tavoittamaan parhaan lopputuloksen. Ainutlaatuinen järjestelmä ehdottaa automaattisesti oikeita toimintoja kunkin ateriatyypin osalta.

Sous-vide

Uusinta teknologiaa hyödyntävä Retigo Vision tarjoaa ihanteellisen ympäristön ja lämpötilan sous-vide (tyhjiö-vesihaude) valmistus-menetelmälle. Retigo Vision mahdollistaa suuremman kapasiteetin ja korkeamman laadun kyseiselle menetelmälle.

Savustus

Ulkoinen Retigo savustingeneraattori ja erikoisreseptit tekevät Retigo Visionista täydellisen savustusuunin. Savusta ateria-kokonaisuuksia à la cartesta yksinkertaisempiin lihoihin, kuten kinkkuihin ja vartaisiin.

Yön yli valmistus

Retigo Vision paistaa puolestasi yön yli. Erityisen yön yli valmistus toiminnon kosteus- ja lämpötilasäädön ansiosta onnistut maksimoimaan tehokkuuden ja tuotot. Saat lihasta ihanan mehukkaan, pitäen samalla veden ja energian kulutuksen matalana.

Ajastin

Ajastin auttaa lyhyen valmistusajan ruokien seurannassa, johdinkohtaisesti. Sen ansiosta Retigo Vision uunissa voi valmistaa saman-aikaisesti useita eri aterioita koosta tai kypsennusajasta riippumatta. Kun johdin-kohtainen ajastus valitaan, järjestelmä tarjoaa automaattisesti uusia reseptejä, jotka valmistuvat samalla ajastuksella.

Confit

Jotta omassa nesteessä tai rasvassa valmistettu ateria onnistuu, tarvitaan kaksi-suuntainen ilmavirta. Retigo Vision patentoitu tuuletin voidaan asettaa haluttuun nopeuteen. Uunin Confit-prosessi ei vaadi valvomista ja tulos on aina erinomainen.

“Sitouduimme Retigo brändiin Vision yhdistelmäuunin luotettavuuden ja toimittajan tarjoamien huolto-palveluiden kattavuuden vuoksi. Emmekä pettyneet.”

DAVID KALINA
Mincovna ravintolan kokki, Praha, Tšekki

Miscovna on ensimmäinen perinteiseen tšekkiläiseen ruokaan modernilla vivahteella erikoistunut ravintola Vanhankaupungin torin kupeessa Prahassa

VIHREÄ RETIGO KONSEPTI

Ainutlaatuiset tekniset ratkaisut säästävät ympäristöä ja rahaa.

Lämpöhävikin minimointi

Erityinen eristys ja kolminkertaiset uunin ovien lasitukset (mallissa 623 kaksinkertainen lasitus) takaavat matalan energiankulutuksen valmistusprosessin aikana.

Vedensäästöjärjestelmä

Ainutlaatuinen jätevesijärjestelmä vaatii vähimmäismäärän vettä poistohöyryn viilentämiseksi. Tämä ratkaisu vähentää veden kokonaiskulutusta merkittävästi.

Edistynyt höyrynmuodostus

Takaa nopean höyryn tuottamisen integroidulla injektiohöyryjärjestelmällä. Erittäin vähäinen veden ja energian kulutus.

Elinkaari ei pääty käytön lopettamiseen

98 % Retigo Vision yhdistelmäuunin valmistukseen käytettävistä materiaaleista on täysin kierrätyskelpoisia..

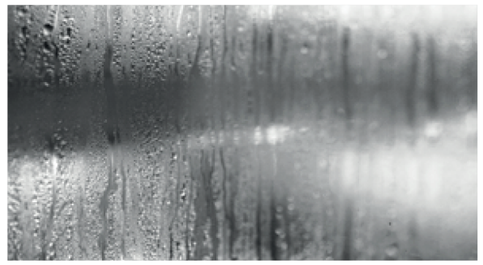
AINUTLAATUISET TEKNISET YKSITYISKOHDAT

Keittokammion erityinen pintakäsittely estää ei-toivottujen ainesten sekoittumisen veteen tai ruokaan ja estää samalla lian kertymisen.

Laadukas austeniitti (ei magneettinen) ruostumaton AISI 304 ja 316 teräs ja vähäinen muovikombonenttien käyttö pidentää huomattavasti Retigo Visionin käyttöikää.

Kaikki boilerin sisältävät Retigo Vision yhdistelmäuunit on varusteltu edistyksellisellä injektiojärjestelmällä, joka takaa toiminnon ilman ongelmia, vaikka boileri äkillisesti sammuisi.

Ainutlaatuinen patentoitu tuuletinjärjestelmä takaa uunikammion tehokkaan ilmanvaihdon. Täydellisen rapeapintaiset ateriat.



Automaattinen kosteudenhallintajärjestelmä (AHC) säätelee tarkasti uunikammion höyrypitoisuutta ja luo optimaalisen ympäristön valmistettaville ruoille.

Erittäin tehokkaat läppäventtiilit säätelevät tarkasti jäännöskosteutta uunikammiossa. Lopputuloksena ruokien täydellisen rapea ja kullanruskea pinta.

AINUTLAATUISET TOIMINNOT

Vision täydelinen valmistus

Retigo Vision yhdistelmäuunilla saavutat stressaamatta aina uskomattoman lopputuloksen ruoan valmistuksessa. Valmis ruoka on täydellisen värinen, mehukas, rapea ja terveellinen vähällä rasvamäärällä.

> Erinomainen höyrykeitto
> Ideaali ruoan väri ja rapeus
> Vähemmän huolta keittiössä
> Kaikki teknologiset toiminnot samassa yksikössä

My Vision käyttöjärjestelmä

Markkinoiden yksinkertaisin järjestelmä säästää aikaa ja sen avulla tekee nopeasti ja helposti kaikki tarvittavat asetukset. Näyttö reagoi nopeasti vaikka kädet olisivat rasvassa tai käsineet kädessä. Päävalikon voi muokata mieleisekseen.

> Täydellinen keskittyminen ruoanlaittoon
> Ei ajan hukkaamista
> Kaikki tarvittava löytyy päävalikosta

Vision Design

Retigo Vision tarjoaa erinomaisen yhdistelmän eri toimintoja, poikkeuksellisen edistyneen ergonomian ja viimeistellyn ulkomuodon. Kaiken tämän lisäksi on kiinnitetty erityishuomiota turvallisuuteen ja hygieenisyyteen.

> Miellyttävää ruoanlaittoa ilman palovammoja
> Luotettavuus ja pitkä käyttöikä
> Täyttää kansalliset terveysstandardit

Älykäs investointi

Retigo Vision yhdistelmäuunilla säästät rahaa joka päivä. Todistetusti alhaisempi veden ja energian kulutus yhdistettynä edulliseen automaattiseen puhdistukseen takaa nopean tuoton.

> Energiansäästö
> Taloudellinen automaattinen puhdistus
> Erinomainen tuotto sijoitetulle pääomalle

VAKIOVARUSTEET JA OMINAISUUDET

VALMISTUS

Kuuma ilma 30 – 300 °C
Yhdistelmä 30 – 300 °C
Höyry 30 – 130 °C
Matalalämpöhöyry 30 – 98 °C
Yönyli valmistus – Säästää aikaa ja rahaa.
Johdinkohtainen ajastus – Aseta yksittäiselle johdintasolle ajastus, jos haluat valmistaa useita ruokia yhtä aikaa.
AHC (Automaattinen kosteuden säätö) – Mahdollistaa halutun lopputuloksen.
Edistynyt höyrytysjärjestelmä – Kaksivaiheinen veden esikuumennus sisäänrakennetulla lämmönvaihtimella, mahdollistaa täydellisen höyrytyksen.
Ristikkäiset telineet – Turvallisempi ja mukavampi GN-astioiden käsittely.
Delta T valmistus – Käytä edistynyttä valmistusastemenetelmää esim. paahdetun lihan optimaalisen kypsyysasteen takaamiseksi.
Matalan lämpötilan valmistus – Älä anna ruoan nahistua, vaan takaa parempi maku.
Valmista ja ylläpidä – Pidä koko valmistuksen ajan optimaalinen lämpötila.
Pinnan viimeistely – Lisää kultaisen ruskea ja rapea viimeistely.
Automaattinen esilämmitys/-jäähdytys minimoi lämpötilan laskun. Aloita ruoan valmistus halutulla lämpötilalla.
Sous-vide, kuivaus, sterilointi, confit, savustus – Laajentaa valmistusmahdollisuuksia.

MY VISION JÄRJESTELMÄ

8“ näyttö – Täydellinen yleiskuva sekä helppo ja intuitiivinen ohjaus.
MyVision – Muokkaa valikkoa siten, että sinulla on kaikki tarvittava helposti saatavilla päänäytöllä.
Kosketuspaneeli – Paneeli toimii kaikissa olosuhteissa nopeasti.
Helppo valmistus – Loistavia tuloksia myös vähemmän kokeneiden kokkien kanssa.
6 kohdan lämpömittaus – Sallii ruoan kypsymisen sisältä automaattisesti haluamaasi lämpötilaan.
1000 ohjelmaa 20 eri vaiheella
Kuvakkeet – Valitse sopiva kuvake vastaamaan kunkin ruoan valmistusohjelmaa. Kosketa kuvaketta saadaksesi toivotut tulokset toistuvasti.
Oppimistoiminto – Kaikki valmistusasetukset tallennetaan. Säästä myöhempää käyttöä varten hyväksi havaittuja ohjelmia ja palaa niihin tarvittaessa.
Viimeiset 10 – Viimeiset 10 valmistusohjelmaa on helppo ottaa käyttöön uudelleen, kun ne ovat tallessa järjestelmässä.
Monivalmistus – Suunnittele muita ohjelmia samalla kun uunissa on valmistusprosessi meneillään ilman, että olemassa oleva prosessi keskeytyy.
Automaattinen käynnistys – Mahdollistaa myöhäisemmän valmistusajan aloituksen asentamisen.
Ekologinen – Energiankulutus näkyy näytöllä.
Jatkuva valmistusaika -mahdollisuus – Säästää aikaa kiireisten toimintojen aikana.

MUUT VARUSTEET

Aktiivinen puhdistus – Matalakustanteinen puhdistusohjelma säästää aikaa
Kolminkertainen lasitus ovissa – Säästää energiaa ja ehkäisee palovammat. (mallissa 623 kaksinkertainen lasitus)
Automaattinen puhaltimen suunnanvaihto – Erinomainen tasaisuus, joka tuottaa ruokiin tasaisen värin ja rakenteen.
Höyryventtiili – Patentoitu kosteudenestojärjestelmä, joka antaa hyvän värin ja rapeuden.
7 Tuuletinnopeutta – Tarkka ilmansäätö mahdollistaa halutun lopputuloksen erilaisille aterioille. (ei malli 623)
Automaattinen puhaltimen pysäytin – Mikäli ovi avataan, tuuletin pysähtyy .(ei malli 623)
Puhaltimen ajastin – 3 vaihetta takaa paremman tasaisuuden. (ei malli 623)
AISI 304 ruostumaton teräs – Poikkeuksellisen laadukas erityinen pinnoite takaa pidemmän käyttöiän.
Käsisuihku – Ulkoinen vesiletku suihkusuuttimella.
WSS (veden säästöjärjestelmä) – Erityinen tyhjennysjärjestelmä ja sisäänrakennettu lämmönvaihdin säästävät vesikustannuksia.

YHTEYS LAITTEESEEN

USB liitäntä – Siirrä helposti tarpeellista tietoa uuniin ja uunista.
Ethernet/LAN – Mahdollistaa tiedonsiirron etäyhteyden.
VisionCombi järjestelmä – Ohjelmien ja kuvakkeiden hallinta tietokoneella sekä HACCP tiedostojen selailu.

KÄYTTÖLOKIT

HACCP raportit – Valmistusvaiheiden helppo analyysi.
Kattavat valmistusraportit

HUOLTO

SDS (vikailmoitusjärjestelmä) – Helppo itsediagnostiikka ja vikailmoitukset

MALLIKOHTAISET OMINAISUUDET

Toinen lämpöastemittari
Vasenkätinen ovi (mallit 623, 611, 1011)
Turva ovenavaus
Kelautuva käsisuihku (ei malli 623)
Lisävarusteet – Jalustat, vaunut, GN-astiat, puhdistusaineet jne.

“Retigo Vision merkitsee minulle luotettavuutta. Voin keskittyä täysillä ruoanlaittoon.”

ARTHUR PÉTURSSON
Hard Rock Cafe ravintolakokki, Reykjavik, Islanti

Islannin Hard Rock Cafe sijaitsee suosituimmalla Lækjargata -nimisellä kadulla Reykjavikin sydämessä. Ravintolan valtavasta suosiosta on todisteena 2000 ruoka-annosta päivittäin.

MALLIT JA TEKNISET TIEDOT

Sopiva ratkaisu kaikkiin tarpeisiin

B 623

B 611

B 1011

B 2011

B 1221

B 2021

Malli	B 623i	B 611i	B 611b	B 611ig	B 1011i	B 1011b	B 1011ig	B 2011i	B 2011b	B 2011ig	B 1221i	B 1221b	B 2021i	B 2021b
Energia	sähkö	sähkö	sähkö	kaasu**	sähkö	sähkö	kaasu**	sähkö	sähkö	kaasu**	sähkö	sähkö	sähkö	sähkö
Höyry	injektio	injektio	boileri	injektio	injektio	boileri	injektio	injektio	boileri	injektio	injektio	boileri	injektio	boileri
Kapasiteetti	6x GN2/3	7x GN1/1	7x GN1/1	7x GN1/1	11x GN1/1	11x GN1/1	11x GN1/1	20x GN1/1	20x GN1/1	20x GN1/1	12x GN2/1	12x GN2/1	20x GN2/1	20x GN2/1
Kapasiteetti (vaihtoehto)	–	7x 400/600	7x 400/600	7x 400/600	11x 400/600	11x 400/600	11x 400/600	–	–	–	24x GN1/1	24x GN1/1	40x GN1/1	40x GN1/1
Kapasiteetti (annokset)	30 – 50	51 – 150	51 – 150	51 – 150	151 – 250	151 – 250	151 – 250	400 – 600	400 – 600	400 – 600	400 – 600	400 – 600	600 – 900	600 – 900
Mitat (l x s x k) mm	683 x 586 x 575	933 x 818 x 786	933 x 818 x 786	933 x 818 x 786	933 x 818 x 1080	933 x 818 x 1080	933 x 818 x 1080	948 x 827 x 1824	948 x 827 x 1824	948 x 827 x 1824	1105 x 952 x 1353	1105 x 952 x 1353	1150 x 952 x 1841	1150 x 952 x 1841
Paino	62 kg	116 kg	122 kg	127 kg	138 kg	144 kg	149 kg	235 kg	245 kg	257 kg	210 kg	220 kg	330 kg	336 kg
Lämmitysteho	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	36 kW	36 kW	58 kW	58 kW
Kokonaisteho	5 (3,4*) kW	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW	37,1 kW	37,1 kW	1,28 kW	37,1 kW	37,1 kW	59,4 kW	59,4 kW
Höyryteho	–	–	9 kW	–	–	18 kW	–	–	33 kW	–	–	33 kW	–	48 kW
Sulake	16 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	10 A	63 A	63 A	10 A	63 A	63 A	100 A	100 A
Jännite	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
Vesi/Viemäri-liitäntä mm	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
Kaasuliitäntä	–	–	–	G 3/4"	G 3/4"	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"	–	–	–	–
Äänitaso	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA
Lämpötila	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

B – Blue Vision | i – injektio | b – boileri | g – kaasu

* Voimassa jännitteellä 1N~/230V/50-60Hz | ** Vakio kokoonpano - maakaasu (G20, G25) kaasu A3 (ilman savupiippua)

SARJAT JA LISÄVARUSTEET

RETIGO VISION YHDISTELMÄUUNI + JALUSTA

Yhdistelmäuunimalleille 623, 611 ja 1011 on saatavilla useita erilaisia jalusta vaihto-ehtoja. Standardina 16 johdinta (ST623, ST1116) tai jalusta pyörillä (ST 1116 CS, ST623 CS). Malleille 611 ja 1011 on saatavilla taitettava jalusta kahdeksalla johteella.

Sarjat:

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

RETIGO VISION YHDISTELMÄUUNI KONSOLILLA

Eikö pieninkään Retigo Vision malli 623 mahdu keittiöösi jalustan kanssa? Tässä ratkaisu sinulle. Asenna yhdistelmäuuni konsolin avulla kiinni seinään. Enempää ei voi tilaa säästää!

Sarjat:

- 623 + seinäkiinnitys KN 623 konsoli

SÄHKÖINEN RETIGO VISION YHDISTELMÄUUNITORNI

Yhdistelmäuunitorni voi nostaa keittiösi tehoa viemättä paljon tilaa. Useampia yhdistelmäuuni-torneja saatavilla. Jokaisen sarjan vakiovarusteena on sarjan alle sijoitettava jalusta, kehikko alimpana olevalle laitteelle, hormin kytkentäsarja sekä koneiden välisen raon peittävä rst. “kaulus”.

Sarjat (alalaite/ylälaite):

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

KAASU RETIGO VISION YHDISTELMÄUUNITORNI

Myös kaasu yhdistelmäuuni-malleja on mahdollista asentaa torniksi, alla olevin vaihtoehdoin.

Sarjat (alalaite/ylälaite):

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

RETIGO VISION + HOLDOMAT

Sijoita Holdomat (regenerointi) suoraan yhdistelmäuunin alle ja kaikki on kätevästi lähettyvillä. Tätä varten on suunniteltu erityisesti Holdomat:ille tarkoitettu jalusta.

Holdomat standardi:

- 611 + Holdomat standardi
- 1011 + Holdomat standardi

Holdomat 411:

- 611 + Holdomat 411
- 1011 + Holdomat 411

RETIGO VISION YHDISTELMÄUUNI + PUHALLUS-JÄÄHDYTIN / PIKAPAKASTIN

Jos käytät puhallusjäähdytystä tai pikapakastusta ja haluat pitää nämä toiminnon kätesi ulottuvilla voidaan yhdistelmäuunin alle asentaa räätälöity jalusta johon voi saa 411 tai 511 jäähdyttimet.

Sarjat (alalaite/ylälaite):

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

SARJAT JA LISÄVARUSTEET

RETIGO VISION YHDISTELMÄUUNI + VISION KONDENSAATIOHUPPU

Vision kondensaatiohuppu voidaan sijoittaa sekä itsenäisesti omilla jaloillaan seisoviin yhdistelmäuuneihin, että kaikkiin sähköisiin yhdistelmäuunitorneihin.

Sarjat (alalaite/ylälaite):

- 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 YHDISTELMÄUUNI + BANQUET TÄYTTÖVAUNUT

Retigo Vision yhdistelmäuuni malleja 1011, 2011, 1221, 2021 voi täydentää banquet täyttövaunuilla. Valmista aterioita suoraan iskupakastuksesta tai tuoreena. Peitä vaunu joko välittömästi tai aterioiden regeneroinnin jälkeen varta vasten suunitellulla lämpöhupulla. Aaterioiden tarjoilulämpötila säilyy jopa 25 min.

Sarjat:

- 1011 – banquet täyttövaunu 29 tai 24 lautaselle
- 2011 – banquet täyttövaunu 59 tai 48 lautaselle
- 1221 – banquet täyttövaunu 70 tai 60 lautaselle
- 2021- banquet täyttövaunu 118 tai 96 lautaselle

Lautasen halkaisija 280 mm ja johdeväli 62 mm (enemmän lautasia) tai 80 mm (vähemmän lautasia).

RETIGO VISION YHDISTELMÄUUNI - LAIVASSA JA JUNASSA

Mikäli Retigo Vision yhdistelmäuuni on käytössä laivalla tai junassa, voi jalustan asentaa kiinteästi lattiaan, jolloin uunin käyttö on mahdollisimman turvallista käyttöpaikasta riippumatta. Kaikki yhdistelmäuunimallit kaasumalleja ja malleja 1221 ja 2021 lukuunottamatta voidaan räätälöidä seuraavanlaisesti:

- erityinen ovisylinteri, joka säätelee oven avautumista
- jalustan telineiden muotoilu siten, ettei tavara liu ulos vaikka lattian taso kallistuisi
- jalustan asennus kiinteästi lattiaan ja yhdistelmäuunin asennus kiinteästi jalustaan

RETIGO VISION YHDISTELMÄUUNI - OVEN SUUNNANVAIHTO

Retigo Vision yhdistelmäuunin ovi kääntyy vasemmalta oikealle (oven saranat oikealla). Yhdistelmäuunimalleihin 623, 611 ja 1011 saa oven joka avautuu päinvastaiseen suuntaan mikäli keittiön tilankäyttö niin vaatii. Käyttöpaneeli on aina yhdistelmäuunin vasemmassa reunassa.

RETIGO VISION YHDISTELMÄUUNI - GN-ASTIAT

Retigo Vision yhdistelmäuunin kanssa yhteensopivia GN-asitioita on tilattavissa kattava valikoima. Yhdistelmäuuneihin ja puhallusjäähdyttimeen sopii GN 1/1, GN 2/3 sekä GN 2/1 mitoitukset.

Saatavilla ruostumattomasta teräksestä valmistettuja GN-astioita rei'illä tai ilman, erikois GN-astioita sekä erilaisia levyjä ja hyllyjä.

Lisätietoja:

- www.retigo.com
- www.kopalkeittiot.fi

RETIGO VISION YHDISTELMÄUUNI - MUUT LISÄVARUSTEET

Jos haluat laajentaa Retigo Vision yhdistelmäuunin käyttötapoja (savustin, öljytykki) tai pidentää sen käyttöikää ja tehdä uunin käyttöympäristöstä mahdollisimman tehokkaan, löydät meiltä lisää ihanteellisia käyttöratkaisuja.

Lisätietoja:

- www.retigo.com
- www.kopalkeittiot.fi

Retigon historia uloittuu vuoteen 1994. Yritys on erikoistunut höyry-yhdistelmäuuneihin. Toiminnan keskiössä on korkealaatuisten tuotteiden myynti kohtuulliseen hintaan. Retigolla on tšekkiläiset omistajat ja se on yksi maailman riippumattomimmista yhdistelmäuunien valmistajista. Taloudellisen vakauden ja teknisten palveluiden ansiosta, yrityksen on mahdollista reagoida joustavasti asiakkaidensa tarpeisiin. Yksi menestyksen tekijä on korkeatasoinen myynti ja myynnin jälkeisten palveluiden taso.

Kopal Keittiöt on vuodesta 1953 toiminut perheyritys, jonka toimialaa on laadukkaiden suomalaisten tuotemerkkien jälleenmyynti sekä maailmanlaajuisesti tunnettujen ulkomaisten laitteiden maahantuonti. Toimitamme keittiölaitteet suurkeittiöihin ja ravintoloihin kautta maan. Tuotevalikoimamme kattaa kaikki nykyaikaisessa ammatti-keittiössä tarvittavat laitteet ruoan esikäsittelystä sen valmistukseen, säilytykseen ja jakeluun sekä astianpesuun. Valinnanvaraa löytyy perusmalleista aina tietokoneohjattuihin erikois-malleihin. Laitetoimituksen jälkeen kokonaisvaltainen palvelumme kattaa huollon, korjauspalvelut ja varaosat. Asiantuntemuksemme takana on pitkä vuosikymmenien kokemus suurkeittiölaitteiden toimittajana. Palvelemme Helsingin toimipaikastamme käsin koko Suomen alueella.

Over 25 years

INTOHIMO RUOANVALMISTUKSEEN

Ammattitaito, erinomainen ruoka ja tyytyväiset asiakkaat ovat menestyksen kulmakivet. Retigo on ollut ruokateollisuuden ammattilaisten tukena jo 25 vuotta.

TÄSMÄLLISET LAITTEET, PARAS HINTA

Korkea laatu ja tehokkuus joka päivä. Parhaat hinnat markkinoiden suosituimpien yhdistelmäuunien sarjassa.

KAIKENLAISILLE TOIMIJOILLE

Pieni ravintola vai suuri satojen asiakkaiden työpaikka-ruokala? Retigo yhdistelmäuunit vastaavat kaikkiin tarpeisiin. Olemme erikoistuneet yhdistelmäuuneihin ja tiedämme millaista apua keittiössä kaivataan.

ÄLYKKÄÄT VALINNAT

Autamme asiakkaitamme valitsemaan parhaan ratkaisun ja välttämään turhaan ylivarustellun uunin hankkimista, jonka toiminnot jäävät käyttämättä. Näin asiakas saa kattavasti neuvontaa ja nopean tuoton sijoitukselleen.

ERINOMAINEN ASIAKASTUKI

Helppoa ruoan valmistusta ja tyytyväiset asiakkaat.

KOPAL KEITTIÖT OY
Läkkisepäntie 9
00620 Helsinki

09 757 0600
kopal@kopal.fi
www.kopalkeittiot.fi

FIN-08/19