BLUE VISION B 1221

retigo® VISION

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

TEKNISET TIEDOT	B 1221 i/b
Energia	sähkö
Höyry	injektio/boileri
Kapasiteetti	12x GN2/1
Kapasiteetti (vaihtoehto)	24x GN1/1
Kapasiteetti (annokset)	400 – 600
Mitat (l x s x k) mm	1105 x 952 x 1353
Paino	210/220 kg
Lämmitysteho	36 kW
Kokonaisteho	5 (3,4*) kW
Höyryteho	–/ 33 kW
Sulake	63 A
Jännite	3N~/380-415V/50–60Hz
Vesi/Viemäriliitäntä mm	G 3/4“ / 50 mm
Kaasuliitäntä	–
Äänitaso	do 70 dBA
Lämpötila	30 – 300 °C

Toiminnot

- Kuuma ilma 30 – 300 °C
- Yhdistelmä 30 – 300 °C
- Höyrytys 30 – 130 °C
- Matalalämpöhöyrytys 30 – 98 °C
- Yön yli valmistus – Säästää aikaa ja rahaa.
- Johdekohtainen ajastus – Aseta yksittäiselle johteelle ajastus, mikäli valmistat useita ruokia yhtä aikaa.
- AHC (Aktiivinen kosteuden säätö) – Mahdollistaa halutun lopputuloksen.
- Edistynyt höyrytysjärjestelmä – Kaksivaiheinen veden esikuumennus sisäänrakennetulla lämmön vaihtimella, mahdollistaa täydellisen höyrytyksen.
- 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 ruskean ja rapean pinnan.

- Automaattinen esilämmitys/-jäähdytys minimoi lämpötilan alenemisen. Aloita ruoan valmistus halutulla lämpötilalla.
- Sous-vide, kuivaus, sterilointi, pakkaus, savustus – Laajentaa valmistusmahdollisuuksia.

Kosketuspaneeli

- 8“ näyttö – Täydellinen yleiskuva sekä helppo ja intuitiivinen ohjaus.
- MyVision – Muokkaa valikkoa siten, että sinulla on kaikki tarvitsemasi 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 ajastuksen.
- Ekologinen – Energiankulutus näkyy näytöllä.
- Jatkuva valmistusaika -mahdollisuus – Säästää aikaa kiireisten toimintojen aikana.

“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.

Muut varusteet

- Aktiivinen puhdistus – Matalakustanteinen puhdistusohjelma säästää aikaa
- Kolminkertainen lasi ovissa – Säästää energiaa ja ehkäisee palovammat.
- Automaattinen puhaltimen suunnanvaihto – Erinomainen tasaisuus, joka tuottaa ruokiin tasaisen värin ja pinnan.
- Höyryventtiili – Patentoitu kosteudenestojärjestelmä, joka antaa hyvän värin ja rapeuden.
- 7 tuuletinnopeutta – Tarkka ilmansäätö mahdollistaa halutun lopputuloksen erilaisille aterioille.
- Automaattinen puhaltimen pysäytin – Mikäli ovi avataan, tuuletin pysähtyy.
- Puhaltimen ajastin – 3 vaihetta takaa paremman tasaisuuden.
- Suuri ovikahva – Mukava ja turvallinen käsitellä sekä hopeaioni materiaalin ansioista hygieeninen.

- AISI 304 ruostumaton teräs – Poikkeuksellisen laadukas erityinen pinnoite takaa pidemmän käyttöiän.
- Hygieeninen uunikammio pyöreillä sisäkulmilla
- Käsisuihku – Ulkoinen vesiletku suihkusuuttimella.
- Tippa-astia oven alla – Kosteutta ei pääse lattialle.
- Kaksi vedenotto aukkoa – Säästää vedenpehmennysyksikön kapasiteettia.
- WSS (Veden säästöjärjestelmä) – Erityinen tyhjennysjärjestelmä ja sisäänrakennettu lämmönvaihdin säästävät vesikustannuksia.
- Irrotettavat GN-johteet, johdeväli 65 mm.
- Sisäänajettavat johdinvaunut.

Yhteys koneeseen

- 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

Retigo Vision yhdistelmäuunit on suunniteltu tarjoamaan monipuolisia käyttöominaisuuksia vaativammillekin käyttäjille. Käytännöllisesti muotoiltu uuni on varustettu selkeällä käyttöpaneelilla, jonka avulla on helppo säätää sekä uunin perus- sekä erikoistoiminnot. Kaikki perusmallit on varusteltu automaattisella puhdistusohjelmalla, höyryventtiilillä ja luotettavalla lämpöastemittarilla. Retigo Vision uunin edistyneen höyryjärjestelmän ansiosta valmistat kauniin värisen ja rapeapintaisen ruoan vähemmällä vaivalla. Sillä työskentely on helppoa, hygieenistä ja turvallista. Sähkön- ja vedenkulutuksen säätelyn, ekologisen puhdistusohjelman sekä keittiön lattiatilaa säästävän muotoilun ansiosta uuni on erittäin energiaystävällinen. Uunin valmistukseen käytetyistä materiaaleista 98 % on täysin kierrätyskelpoisia.

kopal

KOPAL KEITTIÖT OY
Läkkisepäntie 9, 00620 Helsinki | 09-757 0600
kopal@kopal.fi | www.kopal.fi | www.kopalkeittiot.fi