

## Regenerátory

RETIGO regenerátor Vám umožní po uvaření regeneraci veškerých druhů pokrmů a jejich následné udržování při výdejní teplotě. Přesné nastavení teploty a stupně vlhkosti zaručí neměnnou kvalitu a chuť pokrmu po celou dobu až do okamžiku výdeje.



## Udržovací skříně

Udržovací skříně RETIGO jsou vynikajícím doplňkem konvektomatů, protože umožňují uchovávat hotové pokrmy při teplotě +70°C a mít je tak připravené pro následný výdej. Teplotu ve vnitřním prostoru udržovací skříně lze nastavit od 30 do 90°C a vlhkost od 0 do 100%.



## Šokové zchlazovače | zmrazovače

Za pomoci šokového zchlazovače lze jídlo ihned po uvaření zchladit (zmrazit) a poté skladovat dle potřeby až 5 dnů. Zchladené jídlo se před podáváním průběžně regeneruje v regenerátoru nebo konvektomatu. Rychlým zchlazením předvařených pokrmů předcházíme nežádoucímu množení mikroorganismů. Takto zchladený pokrm si uchovává svoji přirozenou vlhkost, barvu, chuť i aroma.



## Pekařské a cukrářské pece

Horkovzdušné pekařské a cukrářské pece RETIGO naleznou široké uplatnění jak při výrobě pečiva z čerstvého těsta, tak i v supermarketech, na čerpacích stanicích, v hotelech, restauracích a všude tam, kde vzniká potřeba připravit čerstvé pečivo z mražených polotovarů. Své místo si RETIGO našlo také v cukrářské výrobě při pečení kusových výrobků, korpusů a dortů.



## Nápojová technika

Pomocí výrobků nápojové techniky RETIGO můžete připravit veškeré teplé nápoje a kromě toho lze horkou vodu z našich přístrojů použít na přípravu polévek, omáček, těstovin, apod. Navíc, díky termosům udržíte Vámi připravený produkt v optimální teplotě a pomocí četného příslušenství jej připravíte pro výdej Vaším zákazníkům ve školách, nemocnicích, domovech důchodců, výrobních podnicích, hotelech a restauracích.



## Služby zákazníkům

**Firma RETIGO si zakládá na službách pro Vás:**

- široká obchodní a servisní síť nejen po celé ČR
- pomoc při výběru produktu právě pro Vás
- dodací lhůta 2-4 týdny
- doprava zboží k zákazníkovi
- instalace zařízení kvalifikovaným odborníkem
- zaškolení odborným kuchařem firmy RETIGO
- odborné poradenství (kuchařské, servisní) – HOT LINE
- pohotovostní servisní služby
- pozáruční servis, garance náhradních dílů

retigo®

*Vision*

**RETIGO s.r.o.**

Lán 2310, PS 43  
756 64 Rožnov pod Radhoštěm  
tel.: +420 571 665 511  
fax: +420 571 665 554  
e-mail: prodej@retigo.cz

**www.retigo.cz**

**hot line:**

obchod: +420 571 665 532, +420 571 665 531, servis: +420 571 665 560, +420 571 665 561

odborný kuchař: +420 731 447 645, +420 736 739 694

retigo®

*Vision*

**Produktová řada**



## RETIGO VISION konvektomaty

Pro ty, kteří požadují špičkový stroj s nekompromisní výbavou a zároveň maximálně přívětivé a intuitivní ovládání, je tady model RETIGO BLUE VISION.

RETIGO ORANGE VISION je základní modelová řada, která vyhoví všem požadavkům méně náročných kuchařů.

### ŠLECHTIC MEZI KONVEKTOMATY

### V JÁDRU PROFESIONÁL

- RETIGO VISION je generace konvektomatů RETIGO 2008, která kuchařům na celém světě přináší špičkovou technologii pro přípravu i těch nejnáročnějších pokrmů.
- Dvě modelové řady spolu s širokou paletou volitelného příslušenství Vám dávají možnost vybrat si konvektomat přesně podle Vašich potřeb.

*Vision*



623



611



1011



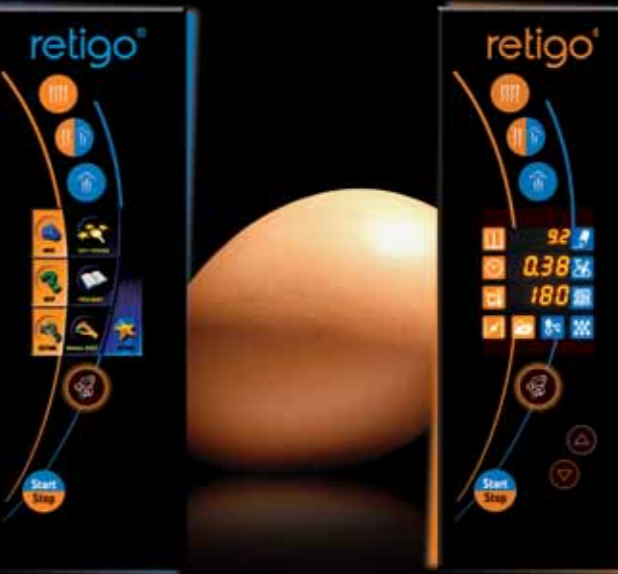
1221



2011



2021



#### Blue (injekční, bojlerový, plynový) Orange (injekční, bojlerový, plynový)

- EASY COOKING
- VISION TOUCH - dotykový ovládací panel
- TOUCH & COOK - možnost přiřazení obrázků k pokrmům
- ACTIVE CLEANING - automatické mytí
- Barevný dotykový displej
- 4 bodová teplotní sonda v základní výbavě
- Speciální vařící funkce (delta T, vaření přes noc atd.)
- Klapka pro odtah přebytečné páry v základní výbavě
- VISION TOUCH - dotykový ovládací panel
- Digitální ovládací displej
- 5 programů s 5 kroky s volitelným rozšířením na 99 programů
- Teplotní sonda jako volitelné vybavení
- Klapka pro odtah přebytečné páry jako volitelné vybavení

## Investice se vyplatí

Díky svému principu umožňují parní konvektomaty RETIGO ušetřit podstatnou část Vašich nákladů. Každou získanou korunu je tak možno lépe zhodnotit, a tím získat více pro Vaše zákazníky.

**Úspora masa:**  
V porovnání s přípravou masa v tradičních troubách jsou váhové ztráty při vaření v konvektomatu až o polovinu nižší.

**Úspora vařením v páře:**  
Při tradičním vaření ve vodě ztrácí pokrm váhu, čerstvou barvu, velké množství minerálních látek a vitamínů. Naopak při použití parního režimu konvektomatu jsou všechny výživné hodnoty, váha a barva pokrmu zachovány.

**Úspora tuků:**  
U tradičního způsobu tepelného zpracování je značná spotřeba tuku při smažení, pečení a fritování. K tepelné úpravě v parním konvektomatu není zapotřebí téměř žádného tuku.

**Úspora energie:**  
Rychlý náběh teploty, malé ztráty tepla, regulace proudění vzduchu ve varné komoře, a tím větší výměna tepla mezi potravinou a prostředím umožňují uspořit až 50 % nákladů na energii.

**Úspora vody:**  
Spotřeba vody pro vyvinutí páry je cca 20 l za hodinu provozu. V porovnání s klasickým vařením v kotlích je tato spotřeba zanedbatelná.

**Úspora prostoru:**  
Parní konvektomat zabírá v kuchyni cca 1 m<sup>2</sup> a nahrazuje hned několik technologických zařízení.

**Úspora práce a času:**  
Se změnou organizace práce s parními konvektomaty šetříte svůj drahocenný čas.