



VISION PERFECT
COOKING



VISION
DESIGN



MY VISION
CONTROLS



SMART
INVESTMENT

retigo®

Piece konwekcyjno-parowe Retigo



25 lat innowacji

Piece konwekcyjno-parowe Retigo dostarczają kucharzom na całym świecie doskonałą technologię, umożliwiającą przygotowanie potraw najwyższej klasy. Piece linii VISION odpowiadają w szczególności na potrzeby wymagających użytkowników kładących nacisk na jakość i prostą obsługę. Ich podstawową cechą jest elegancka prostota. Gustowny czarny panel sterowania i wypracowany design tworzą własny, niepowtarzalny styl. Przejrzysty wyświetlacz LCD jest przewodnikiem użytkownika w procesie programowania i wprowadzania ustawień urządzenia.

RETIGO Blue Vision to seria modeli pieców konwekcyjno-parowych RETIGO Vision z najwyższej półki. Poszczególne piece zostały zaprojektowane tak, aby zaspokoili potrzeby użytkowników. Obsługa odbywa się za pomocą panelu dotykowego, oferującego szybki dostęp do wszystkich kluczowych i specjalnych funkcji. Wszystkie modele są w wersji podstawowej wyposażone w funkcję automatycznego mycia, Easy Cooking oraz klapkę odprowadzania pary i 6 punktową sondę termiczną.

Seria modeli pieców konwekcyjno-parowych RETIGO Orange Vision jest odpowiedzią na potrzeby użytkowników nieposiadających wysokich wymagań co do ilości funkcji, ale kładących nacisk na wysoką jakość i prostą obsługę panelu dotykowego. W odróżnieniu od serii Blue Vision, piece Orange Vision, zostały wyposażone przede wszystkim w kluczowe funkcje. Elegancki funkcjonalny design podkreśla prostotę urządzenia, wyświetlacz diodowy LED umożliwia z kolei łatwe dokonywanie ustawień i sterowanie.

- VISION TOUCH CONTROL – Łatwe intuicyjne sterowanie oszczędza czas i koszty szkolenia obsługi.
- System Retigo Eco Logic i Automatyczne mycie z niskim zużyciem wody pozwala utrzymać koszty pod kontrolą.
- ADVANCED STEAM GENERATION SYSTEM – Unikalne dwustopniowe podgrzewanie wstępne wody z wymiennikiem ciepła zapewnia, dzięki doskonałej jakości pary, wymagany kolor, strukturę i smak potrawy przy jednoczesnym zachowaniu witamin i minerałów.
- System kontroli wilgotności wewnątrz pieca.

Wartości pozostają
innowacja trwa
dalej.





Retigo Orange Vision



Retigo Blue Vision

TECHNIKI GOTOWANIA

- Gorące powietrze		
- Funkcja kombi - gorące powietrze/para	30 – 300 °C	30 – 300 °C
- Funkcja gotowania w parze	30 – 130 °C	30 – 130 °C
- Bio-gotowanie	30 – 98 °C	30 – 98 °C
- Regeneracja, system bankietowy - obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do momentu serwowania	●	●
- Pieczenie nocne - oszczędność czasu i energii	○	●
- Timer półek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce	○	●
- Delta T pieczenie/gotowanie - idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs	○	●
- Pieczenie niskotemperaturowe - minimalna utrata wagi, lepsza soczystość i smak	○	●
- Cook & Hold - piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej	○	●
- Golden Touch - funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złoto-brązowej i chrupkiej skórki	○	●
- Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii	○	●
- Automatyczny przedgrzew	●	●
- Automatyczne chłodzenie	●	●
- Manualne nawilżanie	●	●
- Automatyczny start	●	●
- Easy Cooking	○	●

WYPOSAŻENIE

- Automatyczne mycie	●	●
- Książka kucharska (programy / kroki)	99/9	1000/20
- Rekuperator	●	●
- AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności	○	●
- ASGS (Advanced Steam Generation System) - szybkie generowanie nasyconej pary	●	●
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością	●	●
- Potrójna szyba w drzwiach *** - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi	●	●
- Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia	●	●
- Automatyczna klapka - system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru	○	zduplowane
- 7 prędkości wentylatora*** - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza	●	●
- Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo	●	●
- Taktowanie wentylatora*** - 3 kroki dla jeszcze większej równomierności	○	●
- Solidna klamka - wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antybakteryjne wykonanie	●	●
- Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody****	○	●
- Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy****	1 punktowa	6 punktowa
- Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości	●	●
- Chemicznie wytrawiana komora gotowania - zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia	●	●
- Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych	●	●

SERWIS

- System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych	●	●
- BCS (Boiler Control System)* - automatyczny system sterowania i kontroli bojlera	●	●
- SDS System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach	●	●
- Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową	●	●

DODATKOWE WYPOSAŻENIE

- Druga sonda temperatury	○	●
- Lewostronnie otwierane drzwi**	●	●
- Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi	●	●
- Wbudowany, zwijany prysznic ręczny***	○	●
- Dodatkowy zestaw prowadnic 600x400 mm	●	●

* Dotyczy tylko pieców konwekcyjno-parowych z bojlerami,

** Dotyczy tylko modeli 623, 611, 1011,

*** Nie dotyczy modelu 623,

**** nie dotyczy modeli Orange n



O 623 in
O 623 i

Piec 6x GN 2/3 natryskowy z myciem
Piec 6x GN 2/3 natryskowy z myciem

24 690,-
27 490,-



Programy



Elektroniczny panel sterowania



6x GN 2/3



Active Cleaning



Sonda 1-punktowa i prysznic

w wyposażeniu standardowym oprócz wersji n.

Podstawy pod piec



strona 30

Gastro-pojemniki



strona 36

Konsola do montażu na ścianie



strona 30

Środki czyszczące



strona 31

Okapy



strona 32

Zestaw do połączenia urządzeń



strona 33

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026761	O 623 in	683 x 643 x 602	5 (3,4)	400(230V)	62	6x GN 2/3	24 690,-
00026762	O 623 i	683 x 643 x 602	5 (3,4)	400(230V)	62	6x GN 2/3	27 490,-



99-130 °C



30-130 °C



30-300 °C



30-300



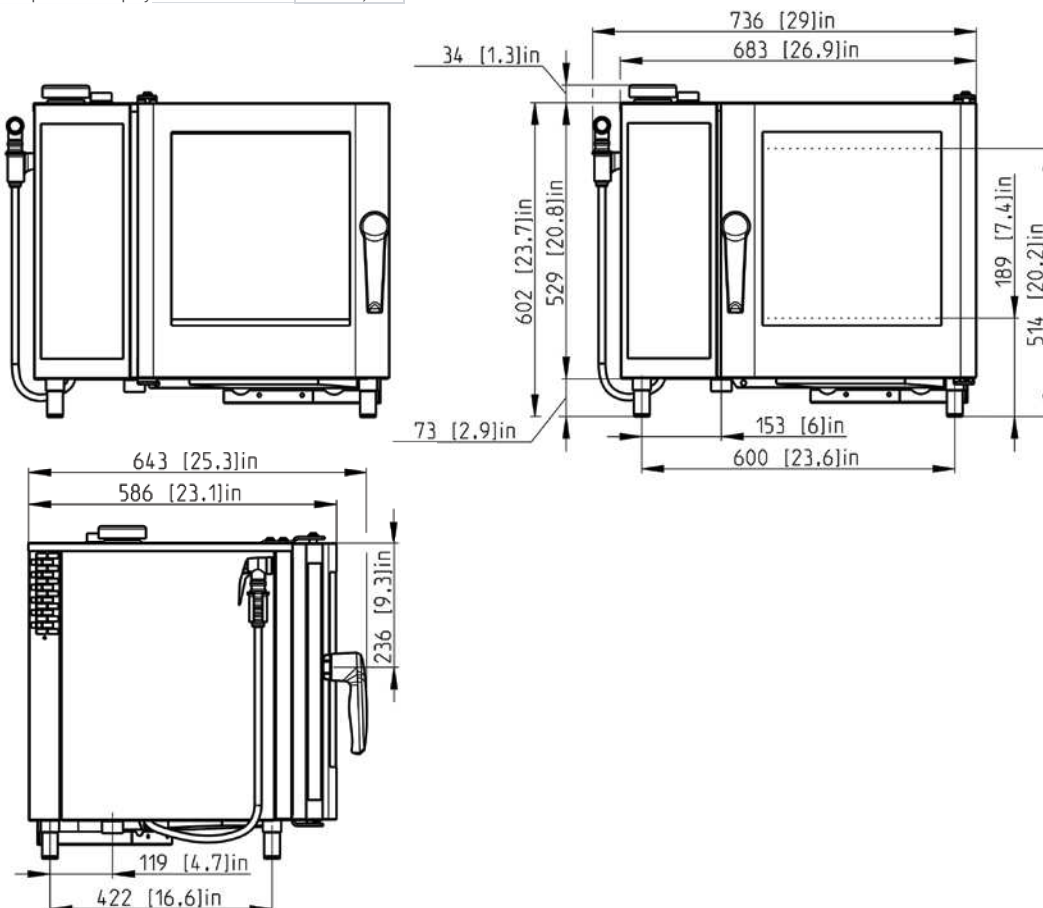
230/1N



400/3N



Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024092	Redukcja odpływu do instalacji modelu 623 na stole	199,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011	220,-
00024103	Prysznic 611/1011	1 490,-
00024105	Sonda 1-punktowa 611/1011	1 490,-
00024107	Klapka do odprowadzania pary	1 690,-







B 623 i

Piec 6x GN 2/3 natryskowy

30 990,-

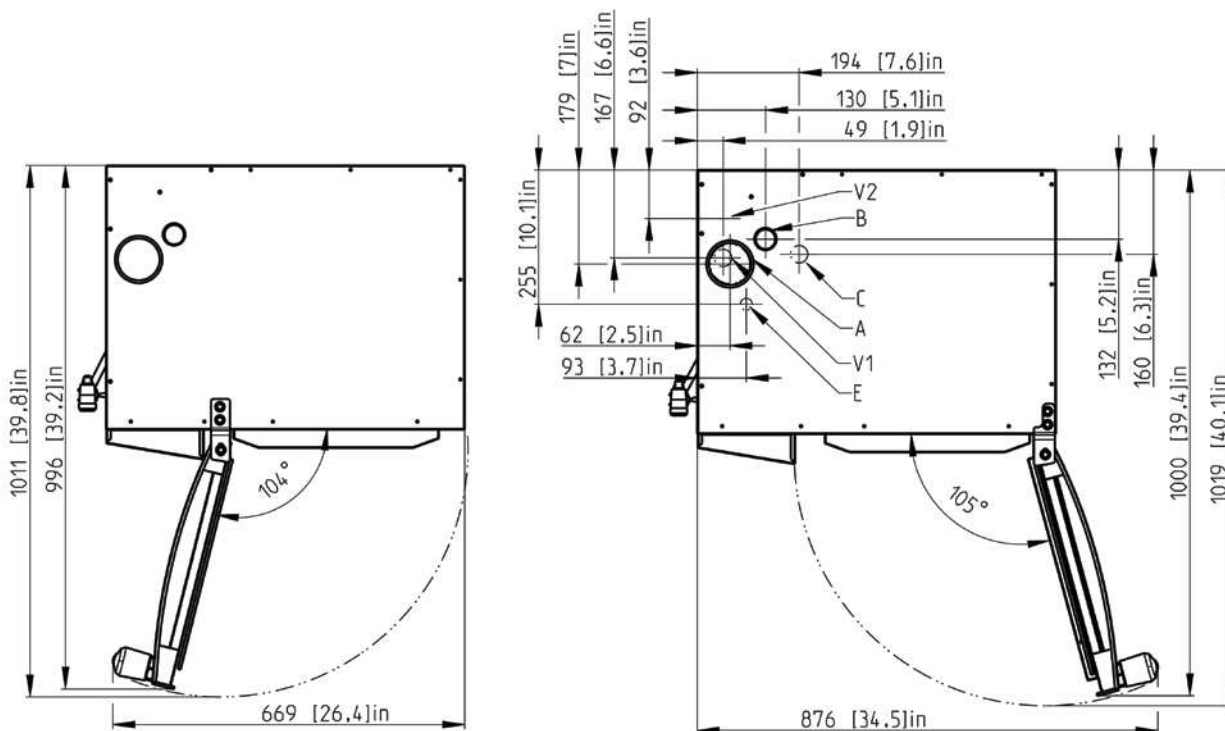
-  **1000/20** Programy
-  **Dotykowy panel sterowania**
-  **6x GN 2/3**
-  **Active Cleaning**
-  **Sonda 6-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym

 Podstawy pod piec strona 30	 Gastro-pojemniki strona 36
 Konsola do montażu na ścianie strona 30	 Środki czyszczące strona 31
 Okapy strona 32	 Zestaw do połączenia urządzeń strona 33

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN
00023659	B 623 i	683 x 643 x 602	5 (3,4)	400(230V)	62	6x GN 2/3

--	--	--	--	--	--	--

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024092	Redukcja odpływu do instalacji modelu 623 na stole	199,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011	220,-



O firmie
Piece k-p
RM 600
RM 700
RM 900
Zmywalnia
Chłodnictwo
Szokówki
Pizza
Dynamiczne
Salamandry
Bary, bembary
Regaty
Wyjaśnienia



- O 611 in** Piec 6x GN 1/1 natryskowy z myciem **29 090,-**
- O 611 bn** Piec 6x GN 1/1 bojlerowy z myciem **31 390,-**
- O 611 i** Piec 6x GN 1/1 natryskowy z myciem **31 990,-**
- O 611 b** Piec 6x GN 1/1 bojlerowy z myciem **34 990,-**
- O 611 ign** Piec gazowy 6x GN 1/1 natryskowy z myciem **38 790,-**
- O 611 ig** Piec gazowy 6x GN 1/1 natryskowy z myciem **41 690,-**



Programy



Elektroniczny panel sterowania



6+1x GN 1/1



Active Cleaning



Sonda 1-punktowa i prysznic w wyposażeniu standardowym oprócz wersji n.

Podstawy pod piec



strona 30

Gastro-pojemniki



strona 36

Okapy



strona 32

Środki czyszczące



strona 31

Zestaw do połączenia urządzeń



strona 33

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026763	O 611 in	933 x 867 x 786	10,9	400V		116	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	29 090,-
00026764	O 611 bn	933 x 867 x 786	10,9	400V		122	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + natrysk	31 390,-
00026765	O 611 i	933 x 867 x 786	10,9	400V		116	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	31 990,-
00026766	O 611 b	933 x 867 x 786	10,9	400V		122	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + natrysk	34 990,-
00026767	O 611 ign	933 x 867 x 786	13 cieplna 0,3 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	127	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	38 790,-
00026768	O 611 ig	933 x 867 x 786	13 cieplna 0,3 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	127	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	41 690,-



99-130 °C



30-130 °C



30-300 °C



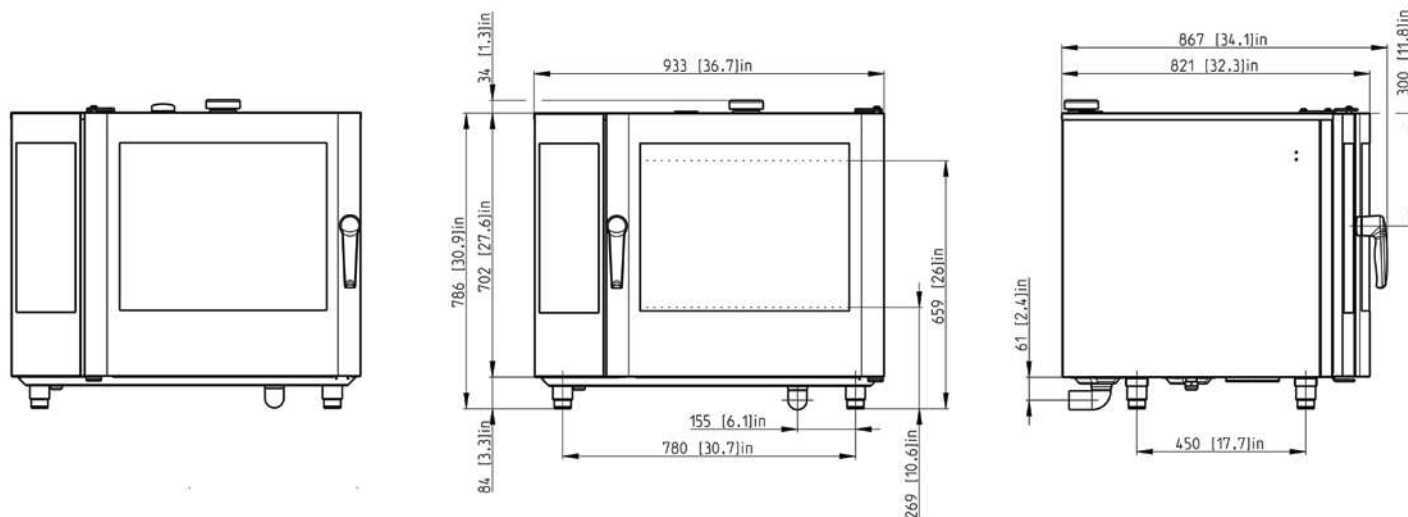
30-300



400/3N



Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024099	Lewe drzwi	2 490,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011	220,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	1 999,-
00024103	Prysznic 611/1011	1 490,-
00024105	Sonda 1-punktowa 611/1011	1 490,-
00024107	Kłapka do odprowadzania pary	1 690,-
00026058	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 5-cio poziomowa	230,-
00026059	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 5-cio poziomowa	230,-
00026701	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 5-cio poziomowa	230,-
00026702	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 5-cio poziomowa	230,-





B 611 i
B 611 b
B 611 ig

Piec 6x GN 1/1 natryskowy
Piec 6x GN 1/1 bojlerowy
Piec gazowy 6x GN 1/1 natryskowy

39 490,-
39 990,-
46 990,-



Programy



Dotykowy panel sterowania



6+1x GN 1/1



Active Cleaning



Sonda 6-punktowa i przysnic
w wyposażeniu standardowym

Podstawy pod piec
 strona 30

Gastro-pojemniki
 strona 36

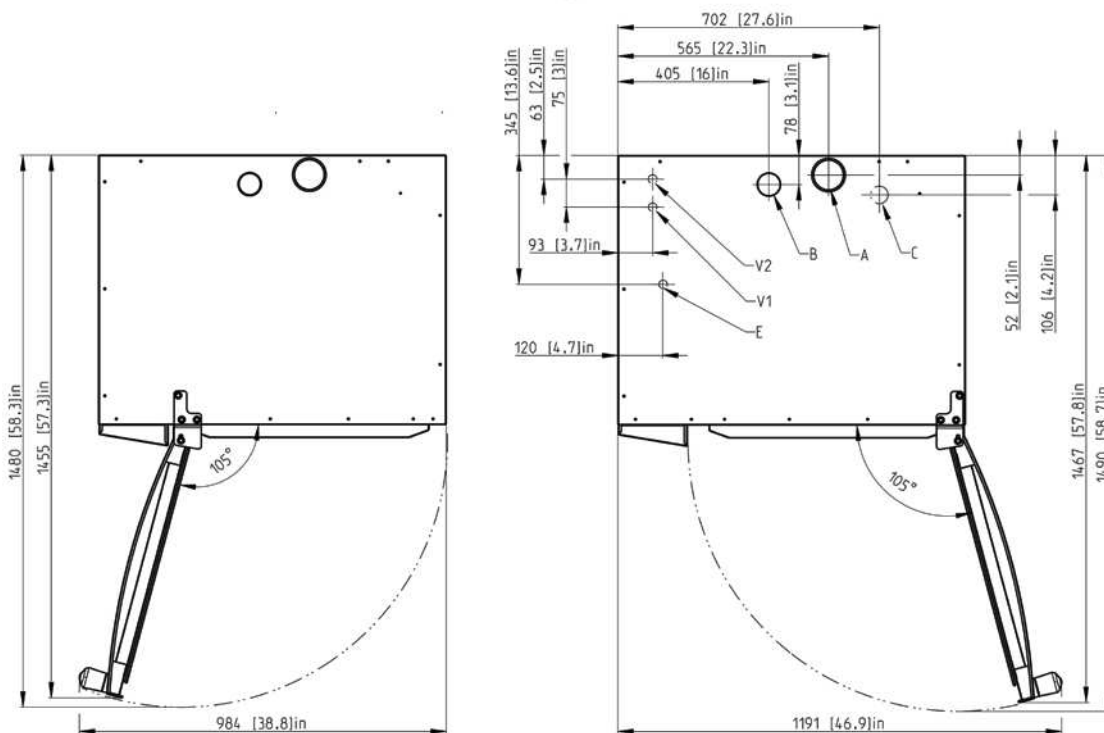
Okapy
 strona 32

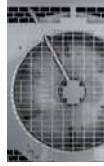
Środki czyszczące
 strona 31

Zestaw do połączenia urządzeń
 strona 33

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN	99-130 °C	BIO 30-130 °C	KOMBI 30-300 °C
00023165	B 611 i	933 x 867 x 786	10,9	400V	-	116	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	39 490,-	°C	⚡	QR
00024144	B 611 b	933 x 867 x 786	10,9	400V	-	122	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + natrysk	39 990,-	30-300	400/3N	QR
00024167	B 611 ig	933 x 867 x 786	13 ciepła 0,3 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	127	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	46 990,-			

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024099	Lewe drzwi	2 490,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011	220,-
00024102	Zwijany, wbudowany przysnic Blue	1 111,-
00026058	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 5-cio poziomowa	230,-
00026059	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 5-cio poziomowa	230,-
00026701	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 5-cio poziomowa	230,-
00026702	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 5-cio poziomowa	230,-





- O 1011 in** Piec 10x GN 1/1 natryskowy z myciem **41 990,-**
- O 1011 bn** Piec 10x GN 1/1 bojlerowy z myciem **44 490,-**
- O 1011 i** Piec 10x GN 1/1 natryskowy z myciem **44 790,-**
- O 1011 b** Piec 10x GN 1/1 bojlerowy z myciem **48 490,-**
- O 1011 ign** Piec gazowy 10x GN 1/1 natryskowy z myciem **48 790,-**
- O 1011 ig** Piec gazowy 10x GN 1/1 natryskowy z myciem **51 690,-**



Programy



Elektroniczny panel sterowania



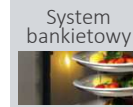
10+1x GN 1/1



Active Cleaning



Sonda 1-punktowa i prysznic w wyposażeniu standardowym oprócz wersji n.



System bankietowy

strona 35



Podstawy pod piec

strona 30



Gastro-pojemniki

strona 36

Wózek na prowadnice



strona 35

Środki czyszczące



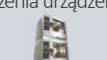
strona 31

Okapy



strona 32

Zestaw do połączenia urządzeń



strona 33

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026769	O 1011 in	933 x 867 x 1046	18,6	400V	-	138	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	41 990,-
00026770	O 1011 bn	933 x 867 x 1046	18,6	400V	-	144	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + natrysk	44 490,-
00026771	O 1011 i	933 x 867 x 1046	18,6	400V	-	138	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	44 790,-
00026772	O 1011 b	933 x 867 x 1046	18,6	400V	-	144	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + natrysk	48 490,-
00026773	O 1011 ign	933 x 867 x 1186	22,5 cieplna 0,8 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	149	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	48 790,-
00026774	O 1011 ig	933 x 867 x 1186	22,5 cieplna 0,8 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	149	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	51 690,-



99-130 °C



BIO
30-130 °C



KOMBI
30-300 °C



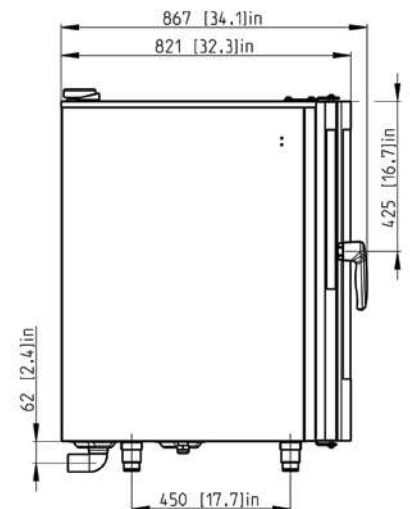
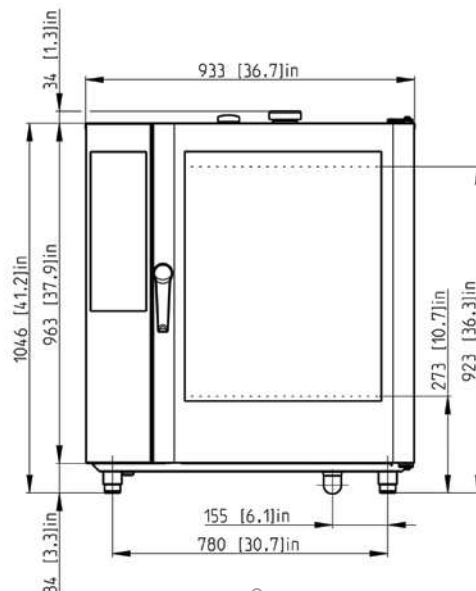
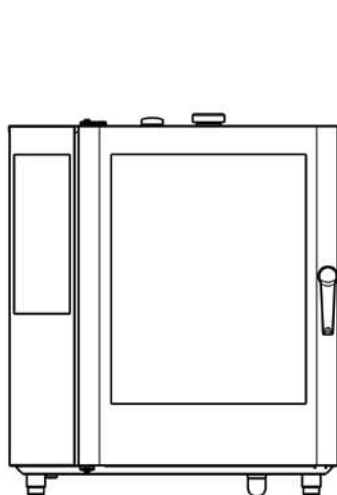
30-300



400/3N



Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024099	Lewe drzwi	2 490,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011	220,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	1 999,-
00024103	Prysznic 611/1011	1 490,-
00024105	Sonda 1-punktowa 611/1011	1 490,-
00024107	Kłapka do odprowadzania pary	1 690,-
00025756	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 8-mio poziomowa	330,-
00025755	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 8-mio poziomowa	330,-
00026704	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 8-mio poziomowa	330,-
00026703	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 8-mio poziomowa	330,-





B 1011 i
B 1011 b
B 1011 ig

Piec 10x GN 1/1 natryskowy
Piec 10x GN 1/1 bojlerowy
Piec gazowy 10x GN 1/1 natryskowy

53 490,-
56 990,-
61 490,-



1000/20 Programy



Dotykowy panel sterowania



10+1x GN 1/1



Active Cleaning



Sonda 6-punktowa i prysznic w wyposażeniu standardowym



Podstawy pod piec
strona 30



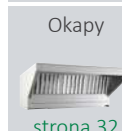
Gastro-pojemniki
strona 36



Środki czyszczące
strona 31



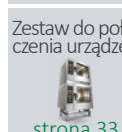
Wózek na prowadnice
strona 35



Okapy
strona 32



Prowadnice ruchome
strona 35



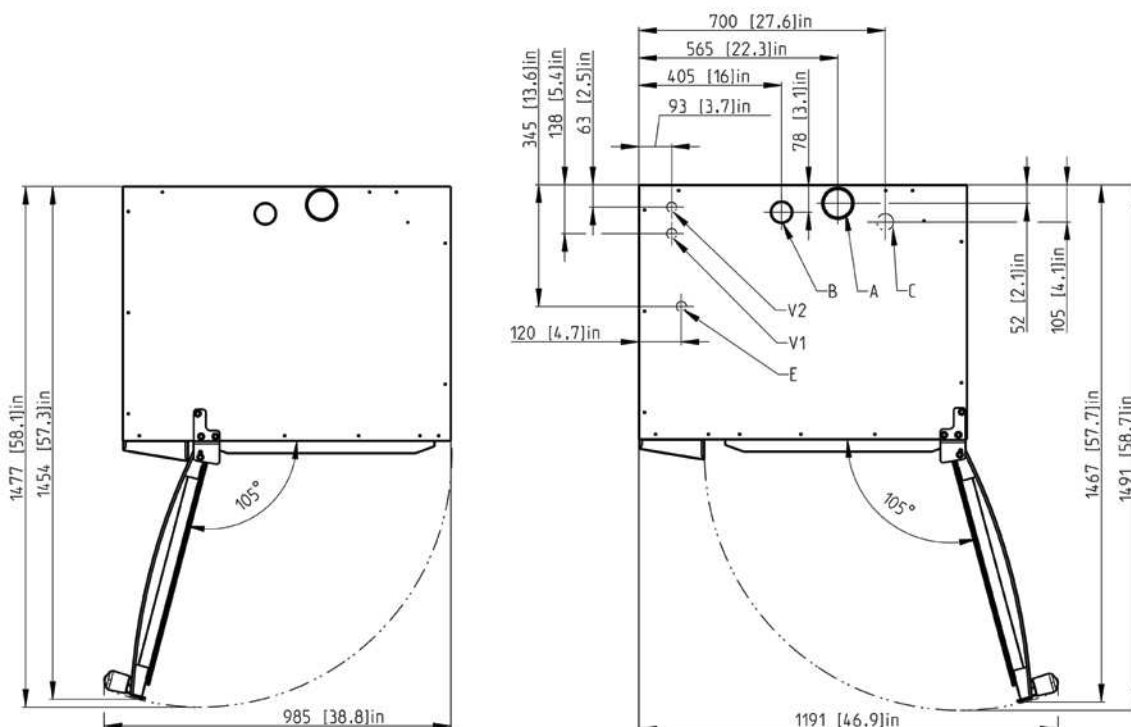
Zestaw do połączenia urządzeń
strona 33



System bankietowy
strona 35

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN	SSS 99-130 °C	BIO 30-130 °C	KOMBI 30-300 °C
00023660	B 1011 i	933 x 867 x 1046	18,6	400V	-	138	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	53 490,-	°C 30-300	⚡ 400/3N	QR
00024148	B 1011 b	933 x 867 x 1046	18,6	400V	-	144	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + natrysk	56 990,-			
00023872	B 1011 ig	933 x 867 x 1046	22,5 cieplna 0,8 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	149	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	natrysk	61 490,-			

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024099	Lewe drzwi	2 490,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011	220,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue	1 111,-
00025756	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 8-mio poziomowa	330,-
00025755	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 8-mio poziomowa	330,-
00026704	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 8-mio poziomowa	330,-
00026703	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 8-mio poziomowa	330,-





- O 1221 in
- O 1221 bn
- O 1221 i
- O 1221 b
- O 1221 ign
- O 1221 ig

- Piec 12x GN 2/1 natryskowy z myciem 76 690,-
- Piec 12x GN 2/1 bojlerowy z myciem 83 490,-
- Piec 12x GN 2/1 natryskowy z myciem 79 590,-
- Piec 12x GN 2/1 bojlerowy z myciem 86 290,-
- Piec gazowy 12x GN 2/1 natryskowy z myciem 88 690,-
- Piec gazowy 12x GN 2/1 natryskowy z myciem 91 590,-



Programy



Elektroniczny panel sterowania



12x GN 2/1



Active Cleaning



Sonda 1-punktowa i prysznic w wyposażeniu standardowym oprócz wersji n.

Wózek z prowadnicami



strona 35

Gastro-pojemniki



strona 36

Okapy



strona 32

Środki czyszczące



strona 31

System bankietowy



strona 35

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026775	O 1221 in	1111 x 1006 x 1343	37,1	400V	-	210	12x GN 2/1	natrysk	76 690,-
00026776	O 1221 bn	1111 x 1006 x 1343	37,1	400V	-	220	12x GN 2/1	bojler + natrysk	83 490,-
00026777	O 1221 i	1111 x 1006 x 1343	37,1	400V	-	210	12x GN 2/1	natrysk	79 590,-
00026778	O 1221 b	1111 x 1006 x 1343	37,1	400V	-	220	12x GN 2/1	bojler + natrysk	86 290,-
00026779	O 1221 ign	1111 x 1006 x 1343	45 cieplna 1,4 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	229	12x GN 2/1	natrysk	88 690,-
00026780	O 1221 ig	1111 x 1006 x 1343	45 cieplna 1,4 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	229	12x GN 2/1	natrysk	91 590,-



99-130 °C

BIO

30-130 °C

KOMBI

30-300 °C



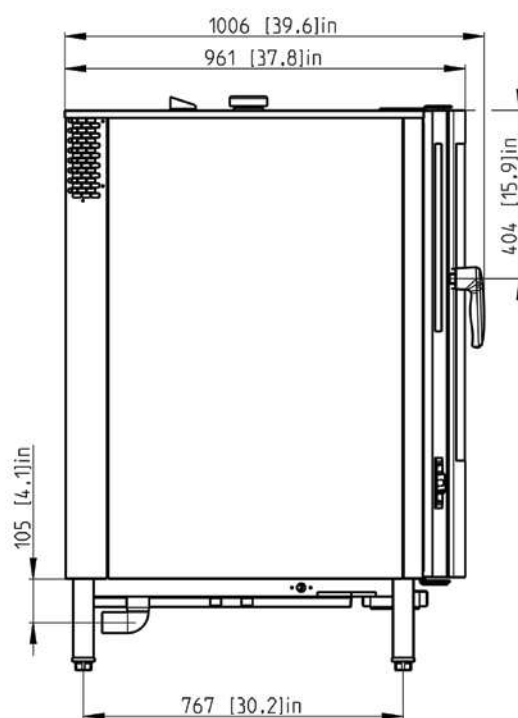
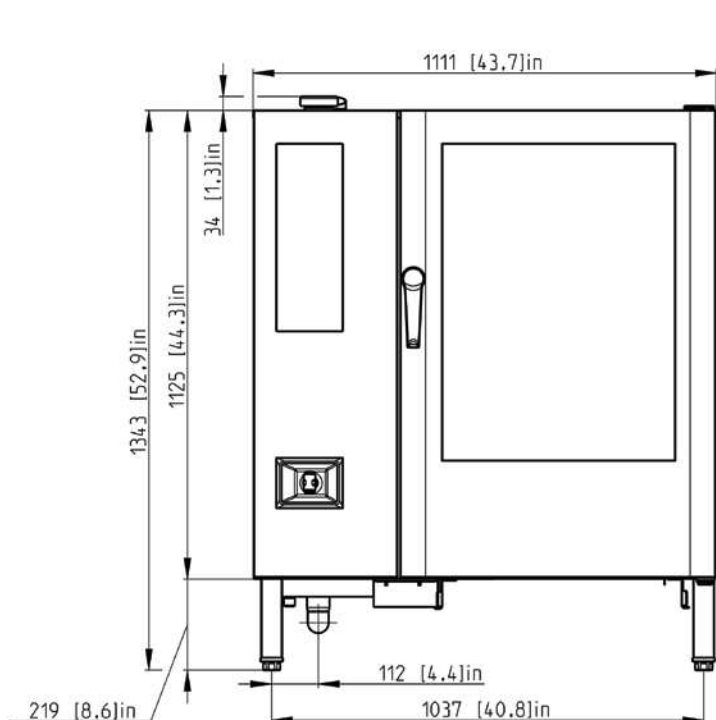
30-300



400/3N



Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	1 249,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	1 999,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021	1 490,-
00024106	Sonda 1-punktowa 1221/2011/2021	1 490,-
00024107	Kłapka do odprowadzania pary	1 690,-





B 1221 i
B 1221 b
B 1221 ig

Piec 12x GN 2/1 natryskowy
Piec 12x GN 2/1 bojlerowy
Piec gazowy 12x GN 2/1 natryskowy

81 990,-
88 990,-
99 990,-



Programy



Dotykowy panel sterowania



12x GN 2/1



Active Cleaning



Sonda 6-punktowa i prysznic w wyposażeniu standardowym

Wózek z prowadnicami
strona 35

Gastro-pojemniki
strona 36

Okapy
strona 32

Środki czyszczące
strona 31

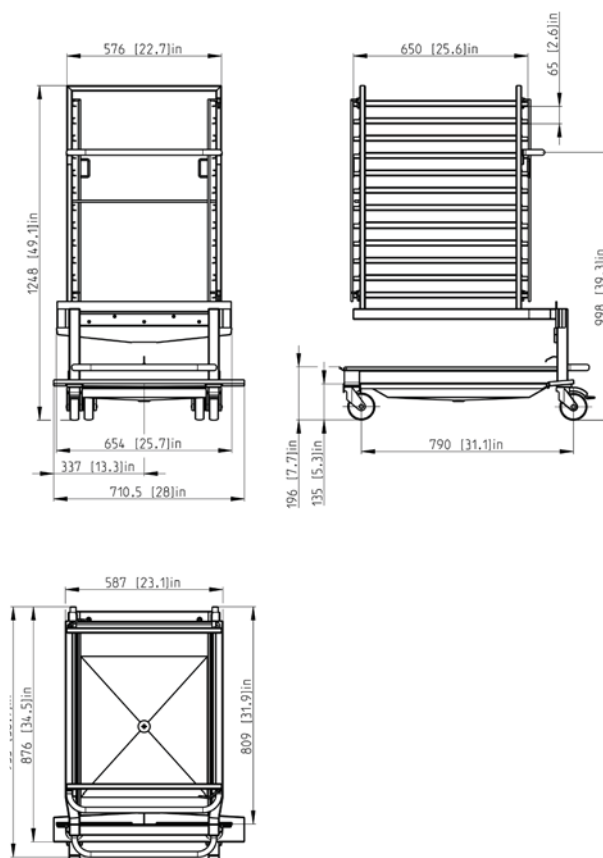
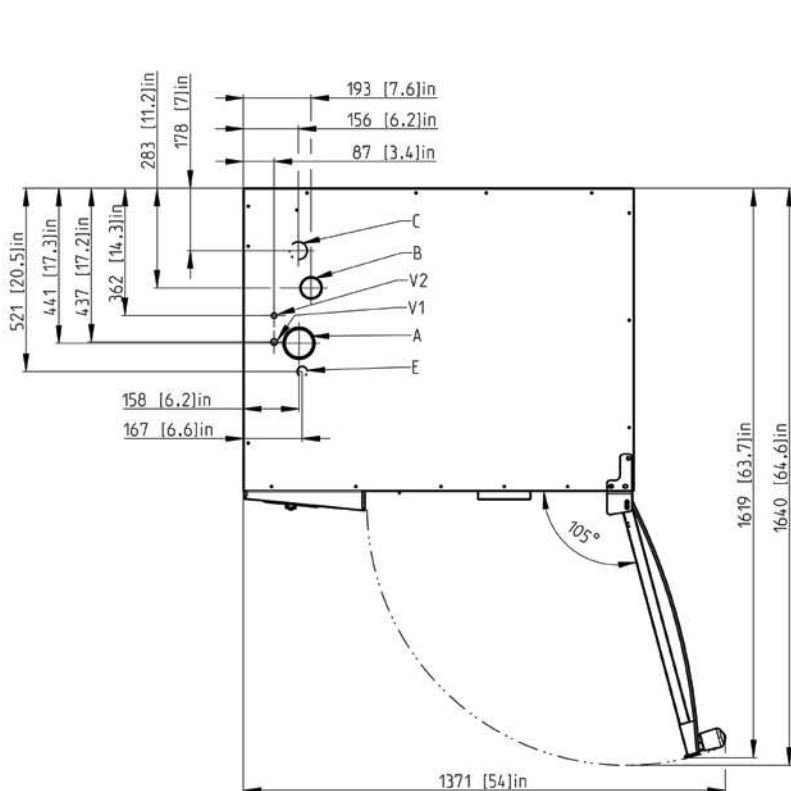
System bankietowy
strona 35

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023828	B 1221 i	1111 x 1006 x 1343	37,1	400V	-	210	12x GN 2/1	natrysk	81 990,-
00024153	B 1221 b	1111 x 1006 x 1343	37,1	400V	-	220	12x GN 2/1	bojler + natrysk	88 990,-
00025355	B 1221 ig	1111 x 1006 x 1343	45 cieplna 1,4 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	229	12x GN 2/1	natrysk	99 990,-



Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	1 249,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue	1 111,-





- O 2011 in** Piec 20x GN 1/1 natryskowy z myciem **81 490,-**
- O 2011 bn** Piec 20x GN 1/1 bojlerowy z myciem **90 290,-**
- O 2011 i** Piec 20x GN 1/1 natryskowy z myciem **83 790,-**
- O 2011 b** Piec 20x GN 1/1 bojlerowy z myciem **89 590,-**
- O 2011 ign** Piec gazowy 20x GN 1/1 natryskowy z myciem **91 590,-**
- O 2011 ig** Piec gazowy 20x GN 1/1 natryskowy z myciem **94 390,-**



Programy



Elektroniczny panel sterowania



20x GN 1/1



Active Cleaning



Sonda 1-punktowa i prysznic w wyposażeniu standardowym oprócz wersji n.

Wózek z prowadnicami



strona 35

Gastro-pojemniki



strona 36

Okapy



strona 32

Środki czyszczące



strona 31

System bankietowy



strona 35

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026781	O 2011 in	948 x 879 x 1858	37,1	400V	-	235	20x GN 1/1	110	natrysk	81 490,-
00026782	O 2011 bn	948 x 879 x 1858	37,1	400V	-	245	20x GN 1/1	110	bojler + natrysk	90 290,-
00026783	O 2011 i	948 x 879 x 1858	37,1	400V	-	235	20x GN 1/1	110	natrysk	83 790,-
00026784	O 2011 b	948 x 879 x 1858	37,1	400V	-	245	20x GN 1/1	110	bojler + natrysk	89 590,-
00026785	O 2011 ign	948 x 879 x 1858	45 cieplna 1,3 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	257	20x GN 1/1 +1	110	natrysk	91 590,-
00026786	O 2011 ig	948 x 879 x 1858	45 cieplna 1,3 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	257	20x GN 1/1 +1	110	natrysk	94 390,-



99-130 °C



30-130 °C



30-300 °C



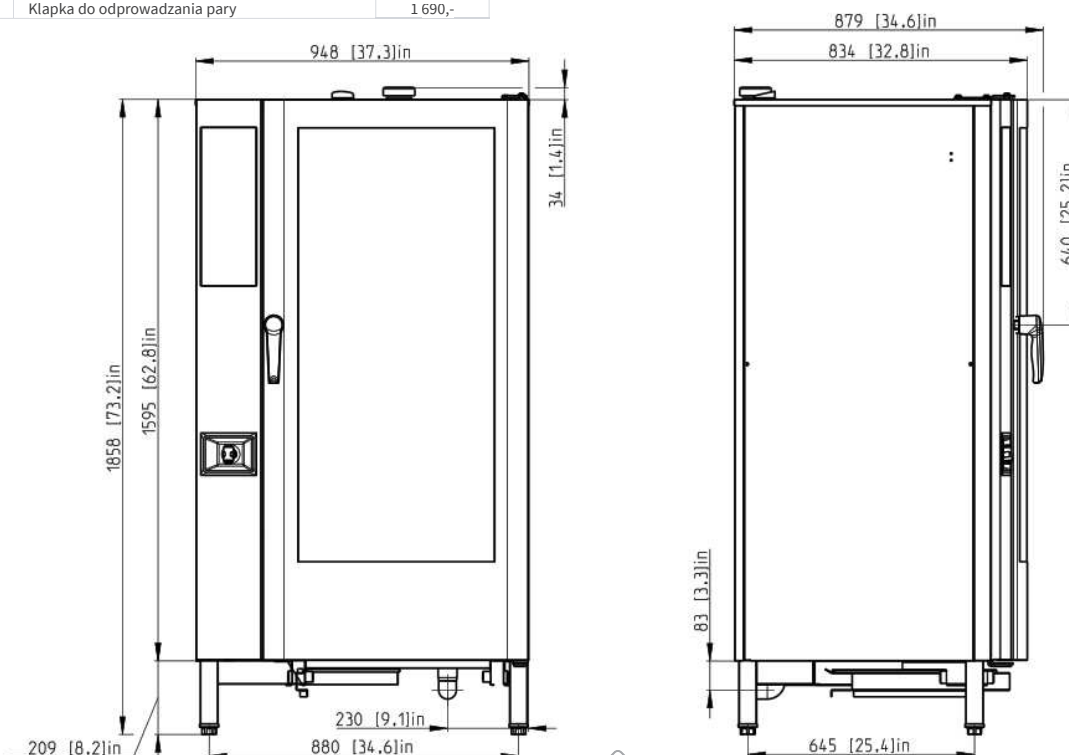
30-300



400/3N



Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	1 249,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	1 999,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021	1 490,-
00024106	Sonda 1-punktowa 1221/2011/2021	1 490,-
00024107	Kłapka do odprowadzania pary	1 690,-





B 2011 i
B 2011 b
B 2011 ig

Piec 20x GN 1/1 natryskowy
Piec 20x GN 1/1 bojlerowy
Piec gazowy 20x GN 1/1 natryskowy

88 990,-
95 990,-
99 990,-

- 1000 Programy**
- Dotykowy panel sterowania**
- 20x GN 1/1**
- Active Cleaning**
- Sonda 6-punktowa i prysznic w wyposażeniu standardowym**

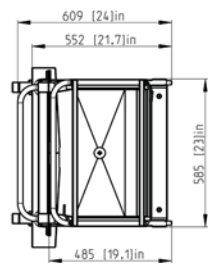
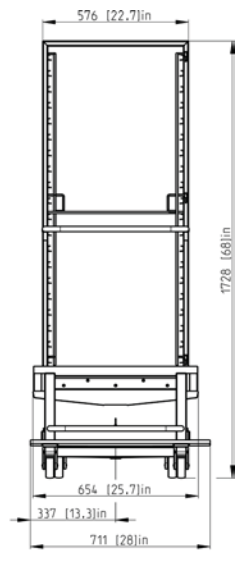
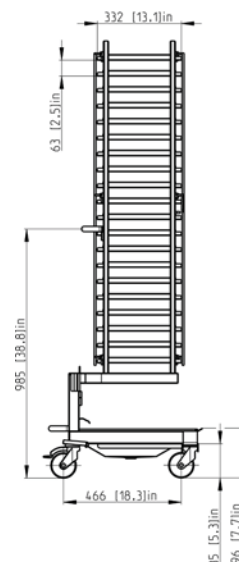
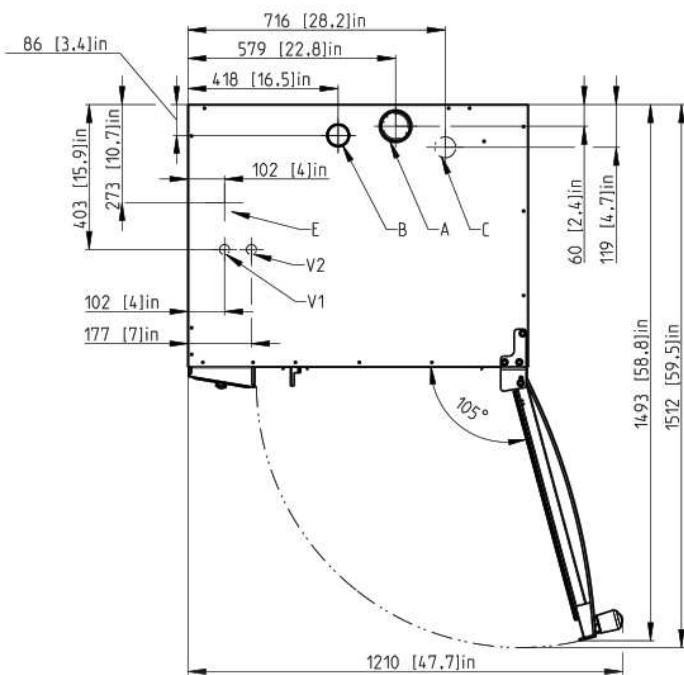
Wózek z prowadnicami strona 35	Gastro-pojemniki strona 36
Okapy strona 32	Środki czyszczące strona 31
System bankietowy strona 35	

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023829	B 2011 i	948 x 871 x 1858	37,1	400V	-	235	20x GN 1/1	110	natrysk	88 990,-
00024158	B 2011 b	948 x 871 x 1858	37,1	400V	-	245	20x GN 1/1	110	bojler + natrysk	95 990,-
00023871	B 2011 ig	948 x 871 x 1858	45 ciepła 1,3 elektryczna	gaz/230V	G 3/4"	257	20x GN 1/1+1	110	natrysk	99 990,-

SSS 99-130 °C	BIO 30-130 °C	KOMBI 30-300 °C
°C 30-300	400/3N	

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	1 249,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue	1 111,-



O firmie
Piece k-p
RM 600
RM 700
RM 900
Zmywalnia
Chłodnictwo
Szokówki
Pizza
Dynamiczne
Salamandry
Bary, barmy
Regaty
Wyjaśnienia



- O 2021 in
- O 2021 bn
- O 2021 i
- O 2021 b
- O 2021 ign
- O 2021 ig

- Piec 20x GN 2/1 natryskowy z myciem **110 590,-**
- Piec 20x GN 2/1 bojlerowy z myciem **121 990,-**
- Piec 20x GN 2/1 natryskowy z myciem **113 490,-**
- Piec 20x GN 2/1 bojlerowy z myciem **119 990,-**
- Piec gaz. 20x GN 2/1 natryskowy z myciem **131 900,-**
- Piec gaz. 20x GN 2/1 natryskowy z myciem **133 900,-**



Programy



Elektroniczny panel sterowania



20x GN 2/1



Active Cleaning



Sonda 1-punktowa i prysznic w wyposażeniu standardowym oprócz wersji n.

Wózek z prowadnicami



strona 35

Gastro-pojemniki



strona 36

Okapy



strona 32

Środki czyszczące



strona 31

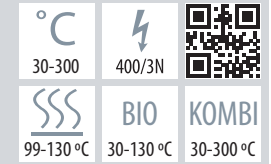
System bankietowy



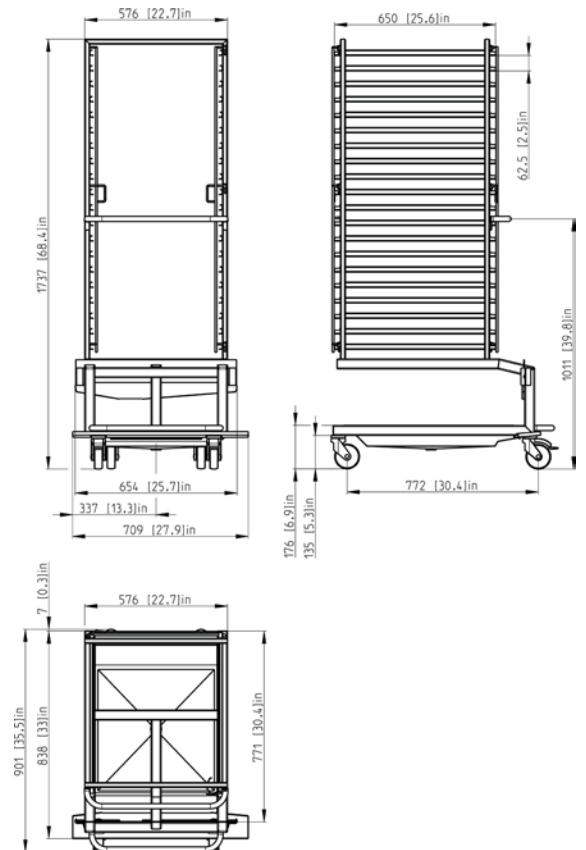
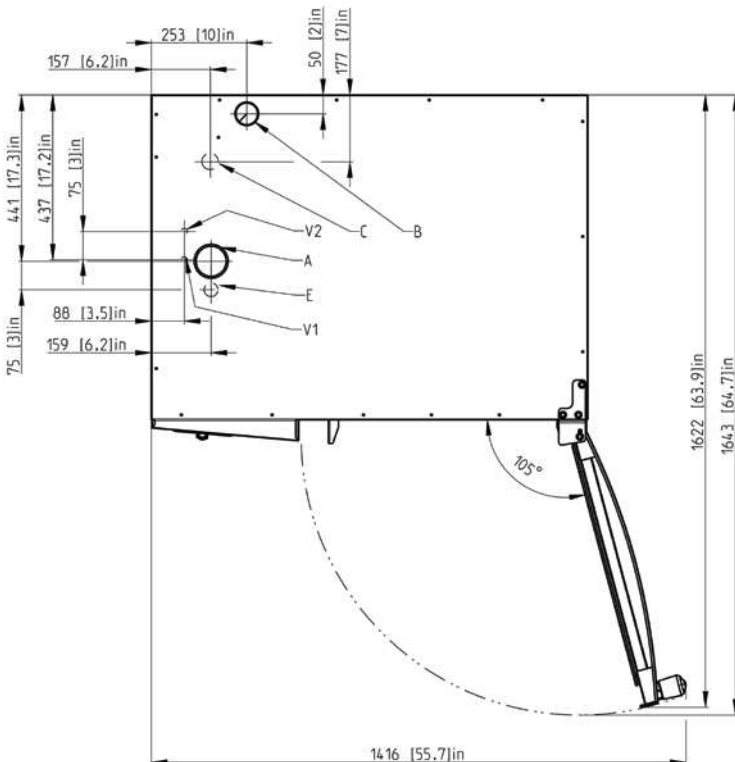
strona 35

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie	Przyłącze gazu	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026787	O 2021 in	1156 x 1009 x 1815	59,4	330	400V	-	20x GN 2/1	180	natrysk	110 590,-
00026788	O 2021 bn	1156 x 1009 x 1815	59,4	336	400V	-	20x GN 2/1	180	bojler + natrysk	121 990,-
00026789	O 2021 i	1156 x 1009 x 1815	59,4	330	400V	-	20x GN 2/1	180	natrysk	113 490,-
00026790	O 2021 b	1156 x 1009 x 1815	59,4	336	400V	-	20x GN 2/1	180	bojler + natrysk	119 990,-
00027410	O 2021 ign	1156 x 1009 x 1815	78	378	gaz/230V	G 3/4"	20x GN 2/1	180	natrysk	131 900,-
00027409	O 2021 ig	1156 x 1009 x 1815	78	378	gaz/230V	G 3/4"	20x GN 2/1	180	natrysk	133 900,-



Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	1 249,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	1 999,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021	1 490,-
00024106	Sonda 1-punktowa 1221/2011/2021	1 490,-
00024107	Kłapka do odprowadzania pary	1 690,-





B 2021 i
B 2021 b
B 2021 ig

Piec 20x GN 2/1 natryskowy
Piec 20x GN 2/1 bojlerowy
Piec gaz. 20x GN 2/1 natryskowy

122 490,-
132 990,-
140 900,-



Programy



Dotykowy panel sterowania



20x GN 2/1



Active Cleaning



Sonda 6-punktowa i prysznic w wyposażeniu standardowym

Wózek z prowadnicami



strona 35

Gastro-pojemniki



strona 36

Okapy



strona 32

Środki czyszczące



strona 31

System bankietowy

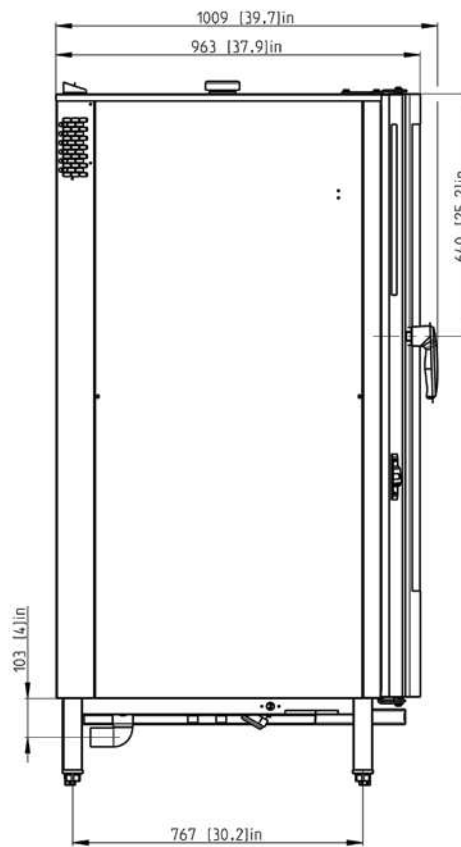
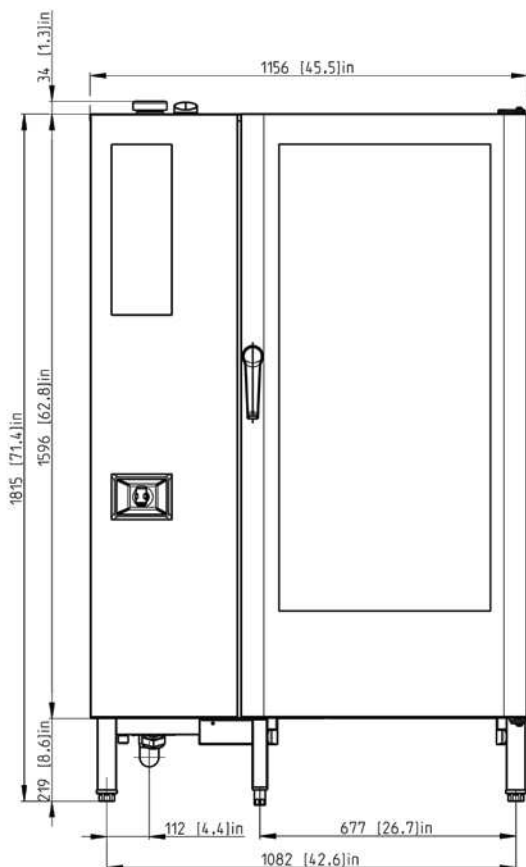


strona 35

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023883	B 2021 i	1156 x 1009 x 1815	59,4	400V	-	330	20x GN 2/1	180	natrysk	122 490,-
00024164	B 2021 b	1156 x 1009 x 1815	59,4	400V	-	336	20x GN 2/1	180	bojler + natrysk	132 990,-
00027408	B 2021 ig	1156 x 1009 x 1815	78	gaz/230V	G 3/4"	378	20x GN 2/1	180	natrysk	140 900,-

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	1 249,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue	1 111,-



DELI MASTER



VISION PERFECT
COOKING



VISION
DESIGN



MY VISION
CONTROLS



SMART
INVESTMENT

retigo®

Piece piekarnicze multifunkcyjne Deli Master



Radość z wykonywanej pracy, wspaniały smak i aromat, uśmiech zadowolonego klienta, niezastąpiona przewaga konkurencyjna, zwiększona sprzedaż, oszczędność kosztów oraz doskonałe wsparcie techniczne. To DeliMaster.

Delikatne, chrupiące, słodkie i aromatyczne wyroby cukiernicze. Szeroka gama aromatycznych i soczystych mięs. Złoto-brązowe wyroby piekarnicze. A także fantastyczne narzędzie do bagietek, tostów, burgerów, wspaniałych warzyw na gorąco i wielu innych przysmaków.

Przygotowanie tego wszystkiego jest możliwe dzięki wielofunkcyjnemu urządzeniu opracowanemu przez profesjonalistów z wieloletnim doświadczeniem, pracujących nad piecami konwekcyjno-parowymi i najwyższej jakości piecami do użytku komercyjnego.

Ponieważ istnieje szeroka gama działalności, które mogą skorzystać z zalet pieca DeliMaster, jest on dostępny w dwóch rozmiarach i w różnych kombinacjach. DeliMaster może zostać również wyposażony o garownik Deli Proofer. Modele Deli Master w rozmiarze 5 i 8 są kompatybilne z okapem kondensacyjnym Vision Vent, który jest na tyle mocny, że utrzymuje komfortowe warunki otoczenia, dzięki czemu zewnętrzny przewód kominowy nie jest potrzebny. Uzupełnieniem sprzętu jest szeroki wybór akcesoriów – wiele rodzajów pojemników gastronomicznych, stojaków, środków czyszczących oraz urządzeń do wody.

- DeliMenu – pieczenie i gotowanie przez jedno dotknięcie
- DeliTouch – dotykowy panel sterowania – przejrzysty, atrakcyjny i bardzo szybki
- Piktogramy, Touch&Bake – rozpoczęcie gotowania i pieczenia już po dwóch naciśnięciach
- Idea sterowania Retigo – obsługa z maksymalną wygodą
- Duży kolorowy wyświetlacz – prostota w pracy
- DeliAgent – instrukcja obsługi zawsze pod ręką
- DeliChef – doradca prowadzący do uzyskania najwyższej jakości produktów

Piece piekarnicze multifunkcyjne Deli Master

PIECZENIE / GOTOWANIE

- Gorące powietrze 30 – 300 °C
- Funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C
- Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C
- Bio-gotowanie 30 – 98 °C
- Pieczenie nocne - oszczędność czasu i energii
- Timer półek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce
- AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności
- Zaawansowany system wytwarzania pary - doskonałe wyniki gotowania na parze dzięki dwustopniowemu podgrzewaniu wody w wymienniku ciepła
- Poprzeczne ułożenie przewodnic - bezpieczna i łatwiejsza praca z pojemnikami GN
- Delta T pieczenie/gotowanie - idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs
- Pieczenie niskotemperaturowe - minimalna utrata wagi, lepsza soczystość i smak
- Cook & Hold - piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej
- Golden Touch - funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złotobrazowej i chrupkiej skórki
- Automatyczny przedgrzew / chłodzenie komory z możliwością ustawiania wymaganych temperatur
- Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie
- Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

STEROWANIE DELI TOUCH

- 8" ekran – prosta i intuicyjna obsługa, doskonały podgląd wykonywanych działań
- MyVision – maksymalne dostosowanie menu, wszystko co potrzebujesz na ekranie głównym
- Panel dotykowy - działa idealnie w każdych warunkach i ma bardzo szybką reakcję
- Easy Baking – DeliMaster podpowiada odpowiednią technologię zgodnie z wymaganymi wynikami
- 1000 programów po 20 kroków
- Piktogramy – możliwość przypisania piktogramu do każdego programu
- Funkcja Learn – możliwość zapisania programu ze wszystkimi zmianami dokonanymi podczas gotowania
- Ostatnie 10 – podgląd ostatnich 10 procesów gotowania
- Multitasking – wyjątkowa okazja do pracy z wyświetlaczem podczas gotowania
- Automatyczny start – możliwość ustawienia momentu startu urządzenia
- EcoLogic – możliwość podglądu zużycia energii elektrycznej

WYPOSAŻENIE

- Active Cleaning – automatyczne mycie z minimalnym zużyciem wody
- Potrójna szyba w drzwiach - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi
- Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia
- Automatyczna klapka - system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru
- 7 prędkości wentylatora - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza
- Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo
- Taktowanie wentylatora - 3 kroki dla jeszcze większej równomierności
- Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości
- Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody
- WSS - specjalny system odpływu i wbudowany wymiennik ciepła zapewniają bardzo niskie zużycie wody
- 6-punktowa sonda temperatury

ŁĄCZNOŚĆ

- Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych
- Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową
- VisionCombi software – umożliwia tworzenie i zmiany programów w PC oraz przeglądanie danych HACCP
- System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych
- Pełna dokumentacja zdarzeń operacyjnych

SERWIS

- System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE

- Lewostronnie otwierane drzwi
- Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi
- Podstawy, garownik, okap, blachy piekarnicze - cukiernicze



Podstawy pod piece
strona 30

DM 5**Piec piekarniczy 5-półkowy 400/600 mm****41 990,-****DM 8****Piec piekarniczy 8-półkowy 400/600 mm****54 990,-**

- DELI MENU
- ACTIVE CLEANING - automatyczne mycie
- DELI TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- DELI AGENT - wirtualny pomocnik
- 6 - punktowa sonda termiczna
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- 7 prędkości wentylatora
- Active Humidity - automatyczna klapka do odprowadzania nadmiaru wilgoci
- standardowy rozstaw prowadnic 85 mm
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- ECO logic - zestaw funkcji zmniejszających zużycie energii elektrycznej
- WSS - system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- łącze USB
- łącze LAN - możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)

OPCJE

- lewostronne otwieranie drzwi
- dwustopniowe otwieranie drzwi
- dodatkowa sonda termiczna

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność	Cena netto PLN
00023890	DM 5	933 x 821 x 786	400 V / 3N / 50 Hz	10,9	116	5x 400/600 mm	41 990,-
00023889	DM 8	933 x 821 x 1046	400 V / 3N / 50 Hz	18,6	138	8x 400/600 mm	54 990,-




**Deli Proofer 16-M Garownik 16-półkowy****13 990,-**

- urządzenie można piętrować z piecami konwekcyjno-parowymi RM Retigo Vision 611 i 1011 oraz Deli Master
- garownik DeliProofer 16-M może funkcjonować jako samodzielne urządzenie
- sterowanie przez własny panel
- konserwacja jest łatwa, a koszty eksploatacji minimalne
- pojemność wynosi 16 blach 600 x 400 (blachy cukiernicze)
- przyłącze wody G 3/4"
- podłączenie do sieci elektrycznej wyłącznie do 230 V
- automatyczne utrzymywanie wilgoci i temperatury
- ustawienia długości czasu, temperatury wyrastania i wilgotności we wnętrzu
- innowacyjna technologia cyrkulacji powietrza
- wymowany pojemnik na wodę powstałą w wyniku kondensacji
- urządzenie na kółkach

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Zakres temp. °C		
00025357	Deli Proofer 16-M	980 x 825 x 905	1,2	90	16x 400/600 mm	25 - 85		 230/1N 

**KN 623 Konsola do pieca 623****599,-**

- konsola do montażu pieca na ścianie

Indeks	Model	
00003575	KN 623	

**ST 623 Podstawa - 8 prowadnic GN 2/3****1 399,-****ST 1116****Podstawa - 16 prowadnic GN 1/1****1 699,-****ST 1120****Podstawa - 20 prowadnic GN 1/1****1 799,-**

- podstawa nierdzewna
- odległość między prowadnicami 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Cena netto PLN	
00003573	ST 623	675 x 470 x 730	623	1 399,-	
00003569	ST 1116	830 x 585 x 700	611 / 1011	1 699,-	
00003570	ST 1120	830 x 585 x 850	611	1 799,-	

Środki czyszczące

Indeks	Nazwa	Cena netto PLN
00024130	Retigo Active Cleaner od 2017 / 5 kg / 50 saszetek - do RM Retigo Vision	249,-
00025025	Retigo Active Descaler od 2017/ 2,5 kg / 25 saszetek - do RM Retigo Vision	249,-
00004694	Retigo Active Cleaner 2012-2017 / 4 kg / 40 saszetek - do RM Retigo Vision	239,-
00009441	Retigo Active Descaler 2012-2017 / 2,5 kg / 25 saszetek - do RM Retigo Vision	159,-
00004691	Płyn do płukania automatycznego Retigo / 10 kg	315,-
00004692	Płyn do mycia automatycznego Retigo / 12 kg	375,-
00004693	Płyn do mycia ręcznego / 6 kg	189,-
00004690	Płyn do odkamieniania bojlera - Diapur / 0,5 l	85,-
00004688	Płyn do odkamieniania komory - Puron K / 1,3 kg	41,-



Uzdatniacze wody

- zmiękczenie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- skuteczna ochrona przed osadami kamienia
- znaczne zredukowanie środka myjącego
- mniejsze zużycie energii

Pełna oferta urządzeń do uzdatniania wody dostępna jest w katalogu REDFOX 2020/2021

Produkt z katalogu
REDFOX
 Dział: Uzdatnianie wody
 warunki handlowe
 REDFOX

Indeks	Oznaczenie	Rodzaj	Ilość uzdatnionej wody w zależności od twardości [l/h]					Cena netto PLN
			10°	15°	20°	30°	40°	
00024065	J - 8M	półautomatyczny	1500	1000	750	500	375	799,-
00025809	R - 8B	automatyczny	1500	1000	750	500	375	999,-
00010627	R - 10	automatyczny	2400	1600	1200	800	600	1 259,-
00010629	R - 12 HW	automatyczny do ciepłej wody	2700	1800	1350	900	675	2 949,-





WARUNKI HANDLOWE REDFOX






OR - VENT 623/2 Okap kondensacyjny do pieca Retigo 623 8 990,-

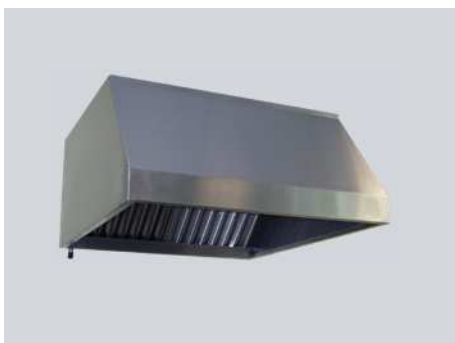
- kompatybilność z piecem konwekcyjno-parowym Vision 623
- łatwy montaż i demontaż
- prosta obsługa – wentylator wylotowy uruchamia się automatycznie po otwarciu drzwi pieca konwekcyjno-parowego
- łatwa konserwacja
- wysoka wydajność eliminująca nieprzyjemne zapachy kuchenne
- napięcie 230 V zapewniające bardzo niskie zużycie prądu
- nie wymaga podłączenia do systemu wentylacji

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Poziom hałas dB	Maks. przepływ powietrza m ³ /h	
00024121	OR - VENT 623/2	688 x 633 x 251	0,165	40	46-50	760	 230/1N 


OR - VENT 611 Okap kondensacyjny do pieca Retigo 611/1011 11 990,-
OR - VENT 2011 Okap kondensacyjny do pieca Retigo 2011 11 990,-

- kompatybilność z piecami konwekcyjno-parowymi Vision 611 i 1011 oraz Deli Master
- łatwy montaż i demontaż
- prosta obsługa – wentylator wylotowy uruchamia się automatycznie po otwarciu drzwi pieca konwekcyjno-parowego
- łatwa konserwacja
- wysoka wydajność eliminująca nieprzyjemne zapachy kuchenne
- napięcie 230 V zapewniające bardzo niskie zużycie prądu
- nie wymaga podłączenia do systemu wentylacji

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Poziom hałas dB	Maks. przepływ powietrza m ³ /h	Cena netto PLN	
00024122	OR - VENT 611	930 x 1129 x 412	0,4	60	63-68	1000	11 990,-	 230/1N 
00024123	OR - VENT 2011	952 x 1137 x 412	0,4	60	63-68	1000	11 990,-	


OKAP R Okap uniwersalny 2 999,-

- przeznaczony do usuwania oparów kuchennych z pieca konwekcyjno-parowego na zewnątrz
- wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- wyposażony w łapaczę tłuszczu i oświetlenie
- średnica króćca wyjściowego \varnothing 200 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	
00003595	OKAP R	1000 x 1100 x 525	0,17	 230/1N 

Zestawy pieców RETIGO VISION

- zestawy umożliwiają połączenie pieców elektrycznych i gazowych
- cena obejmuje dopłatę za komponenty umożliwiające ustawienie jednego urządzenia na drugim (podstawa, dodatkowy kominek, nierdzewna osłona między urządzeniami)
- możliwa konfiguracja dla pieców z prawymi lub lewymi drzwiami



Indeks	Model	Nazwa	Ilustracja	Całkowita wysokość zestawu (z podstawą) mm	Wysokość zestawu do najwyższej półki (z podstawą) mm	Cena netto PLN
00024108	Z - 6/6 P	Zestaw do połączenia pieców 611/611		1718	1593	2 090,-
00024109	Z - 6/6 L	Zestaw do połączenia pieców 611/611 - lewe drzwi		1718	1593	2 090,-
00024110	Z - 6/10 P	Zestaw do połączenia pieców 611/1011		1978	1853	2 090,-
00024111	Z - 6/10 L	Zestaw do połączenia pieców 611/1011 - lewe drzwi		1978	1853	2 090,-
00024112	Z - 623/623 P	Zestaw do połączenia pieców 623/623		1698	1521	1 490,-
00024114	Z - 6G/6G P	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/611		1718	1593	2 290,-
00024115	Z - 6G/6G L	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/611 - lewe drzwi		1718	1593	2 290,-
00024116	Z - 6G/10G P	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/1011		1978	1853	2 290,-
00024117	Z - 6G/10G L	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/1011 - lewe drzwi		1978	1853	2 290,-



Wózki do pieców

Indeks	Model	Nazwa	Cena netto PLN
00003497	KO 1011	Kosz ruchomy na GN do pieca Retigo 1011	2 750,-
00003498	VO 1011	Wózek do kosza KO 1011	3 160,-
00003578	PK 1011	Prowadnica kosza* KO 1011	289,-
00024095	VO 1221R	Wózek z 12 prowadnicami do pieca Retigo 1221	5 990,-
00024096	VO 921	Wózek z 9 prowadnicami do pieca Retigo 1221	6 590,-
00024093	VO 2011R	Wózek z 20 prowadnicami do pieca Retigo 2011	4 990,-
00024094	VO 1511	Wózek z 15 prowadnicami do pieca Retigo 2011	5 590,-
00024097	VO 2021R	Wózek z 20 prowadnicami do pieca Retigo 2021	7 890,-
00024098	VO 1521	Wózek z 15 prowadnicami do pieca Retigo 2021	8 890,-



KO 1011



VO 1011



VO 1221

VO 2011
VO 2021

PK 1011

* Prowadnica kosza jest niezbędnym elementem do stosowania z koszem KO 1011, umieszczanym w komorze pieca. Jeśli jednak posiadasz już jedną prowadnicę, nie ma konieczności zakupu kolejnej do tego samego pieca.






System bankietowy RETIGO


- systemy bankietowe są do dyspozycji tylko w modelach 1011, 1221, 2011, 2021
- system bankietowy składa się z kosza bankietowego (1011) albo z wózków bankietowych (1221, 2011, 2021) i pokrowca termoizolacyjnego do utrzymywania temperatury produktów

System bankietowy do pieca 1011

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00003499	KO 1011B-29	Kosz bankietowy dla pieca 1011 - 29 talerzy	65	280	4 200,-
00006475	KO 1011B-24	Kosz bankietowy dla pieca 1011 - 24 talerze	80	280	3 890,-
00003498	VO 1011	Wózek do kosza KO 1011	-		3 160,-
00003578	PK 1011	Prowadnica kosza* KO 1011	-		289,-
00003500	TO 1011B	Pokrowiec termoizolacyjny na kosz KO 1011	-		2 600,-



* Prowadnica kosza jest niezbędnym elementem do stosowania z koszem KO 1011, umieszczanym w komorze pieca. Jeśli jednak posiadasz już jedną prowadnicę, nie ma konieczności zakupu kolejnej do tego samego pieca.



System bankietowy do pieca 2011

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00003513	VO 2011B-59	Wózek bankietowy dla pieca 2011 - 59 talerzy	65	280	7 100,-
00007097	VO 2011B-48	Wózek bankietowy dla pieca 2011 - 48 talerzy	80	280	6 690,-
00006887	TO 2011B	Pokrowiec termoizolacyjny na wózek VO 2011			4 990,-




System bankietowy do pieca 1221

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00003506	VO 1221B-70	Wózek bankietowy dla pieca 1221 - 70 talerzy	65	280	7 550,-
00007759	VO 1221B-60	Wózek bankietowy dla pieca 1221 - 60 talerzy	80	280	6 949,-
00003507	TO 1221B	Pokrowiec termoizolacyjny na wózek VO 1221			4 650,-




System bankietowy do pieca 2021

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00010034	VO 2021B-118	Wózek bankietowy dla pieca 2021 - 118 talerzy	65	280	9 649,-
00010035	VO 2021B-96	Wózek bankietowy dla pieca 2021 - 96 talerzy	80	280	9 190,-
00010039	TO 2021B	Pokrowiec termoizolacyjny na wózek VO 2021			6 449,-






Pojemniki gastronomiczne

- możliwość stosowania w temperaturach od -40 °C do 300 °C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm (GN 2/1 - 1,2 mm)
- wzmocnione krawędzie

Pełna oferta pojemników gastronomicznych dostępna jest w katalogu REDFOX 2020/2021

Produkt z katalogu



Dział: Dystrybucja
warunki handlowe
REDFOX

Indeks	Model	Wymiary mm	Nazwa	Cena netto
00001657	GN - 2/1-20	650 x 530 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	115,-
00001658	GN - 2/1-40	650 x 530 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	126,-
00001659	GN - 2/1-65	650 x 530 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	138,-
00001660	GN - 2/1-100	650 x 530 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	176,-
00001663	GN - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	55,-
00001664	GN - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	65,-
00001665	GN - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	73,-
00001666	GN - 1/1-100	530 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	88,-
00001669	GN - 2/3-20	352 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	35,-
00001670	GN - 2/3-40	352 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	50,-
00001671	GN - 2/3-65	352 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	54,-
00001672	GN - 2/3-100	352 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	67,-
00001751	GND - 2/1-20	650 x 530 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	126,-
00001752	GND - 2/1-40	650 x 530 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	139,-
00001753	GND - 2/1-65	650 x 530 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	164,-
00001754	GND - 2/1-100	650 x 530 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	264,-
00001757	GND - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	65,-
00001758	GND - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	71,-
00001759	GND - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	80,-
00001760	GND - 1/1-100	530 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	124,-
00001763	GND - 2/3-20	352 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	46,-
00001764	GND - 2/3-40	352 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	57,-
00001765	GND - 2/3-65	352 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	61,-
00001766	GND - 2/3-100	352 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	90,-
00005997	AL 1/1	530 x 325 x 20	Błacha aluminiowa perforowana	159,-
00001796	GNS - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	62,-
00001797	GNS - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	62,-
00001798	GNS - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	65,-
00007845	GNSR - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	199,-
00007846	GNSR - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	209,-
00007847	GNSR - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	219,-
00005995	GNSR - 2/1-40	650 x 530 x 40	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	299,-
00005996	GNSR - 2/1-65	650 x 530 x 65	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	329,-
00024237	SPL 4/6 - 20	400 x 600 x 20	Błacha cukiernicza SPL 4/6 emaliowana	249,-
00024236	SPL 4/6 - 40	400 x 600 x 40	Błacha cukiernicza SPL 4/6 emaliowana	279,-
00001799	GN - 1/1 TJ	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon do jajek	169,-
00001800	GN - 1/1 TP	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon płaski	169,-
00001801	GN - 1/1 TR	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon ryflowany	169,-
00005992	RGR 2/3	352 x 325	Retigo Grill RGR	419,-
00005991	RGR 1/1	530 x 325	Retigo Grill RGR	579,-
00001815	R - 2/3	530 x 325 x 5	Ruszt płaski	67,-
00001814	R - 1/1	530 x 325 x 5	Ruszt płaski	69,-
00001816	R - 2/1	650 x 530 x 5	Ruszt płaski	119,-
00001820	GRK - 2/3	352 x 325 x 130	Ruszt do kurczaków	117,-
00001819	GRK - 1/1	530 x 325 x 130	Ruszt do kurczaków	119,-
00001817	K - 1/1	530 x 325 x 50	Kosz na frytki GN 1/1	239,-
00006254	KNP - 2/3-3	352 x 325 x 60	Błacha na knedle	319,-
00005857	KNP - 1/1-3	530 x 325 x 60	Błacha na knedle	389,-
00005858	KNP - 1/1-5	530 x 325 x 60	Błacha na knedle	449,-
00024124	REG 1/1	530 x 325	Vision Express Grill GN 1/1	599,-
00024125	REG 2/3	354 x 325	Vision Express Grill GN 2/3	499,-
00024128	RGD 1/1	530 x 325	Vision Grill Diagonal GN 1/1	599,-
00024129	RGD 2/3	354 x 325	Vision Grill Diagonal GN 2/3	469,-
00026791	RS 2/3 - 6	352 x 325 x 10	Vision Snack GN 2/3 - 6	399,-
00026792	RS 1/1 - 11	530 x 325 x 10	Vision Snack GN 1/1 - 11	459,-
00026793	RS 1/1 - 8	530 x 325 x 10	Vision Snack GN 1/1 - 8	399,-
00009737	GNA 2x1/2		Adapter na 2 szt. GN 1/2	295,-
00010106	GNA 3x1/3		Adapter na 3 szt. GN 1/3	295,-
00024271	GNA 1x1/1		Adapter do pieca piekarniczego na 1 szt. GN 1/1	349,-



WARUNKI HANDLOWE REDFOX





GUN 25 Pistolet do oleju Retigo

1 999,-

- specjalny spryskiwacz do mechanicznego natryskiwania oleju np. na pojemniki GN
- zdecydowanie przyspiesza i ułatwia pracę
- prędkość rozpylania (wody): 280 g/min
- maksymalne ciśnienie: 160 bar
- głowica spryskująca wykonana ze stali nierdzewnej
- długość przewodu elektrycznego: 2,5 m

Indeks	Model	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	Moc W	Pojemność ml
00007599	GUN 25	230 V / 50 Hz	1,4	60	700



WĘDZARKA



VS Wędzarka Vision Smoker

4 499,-

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców Retigo
- nadaje potrawie wędzony aromat
- prosta, intuicyjna obsługa
- możliwość jednoczesnego wędzenia i pieczenia w temperaturze 20 - 200 °C
- możliwość wędzenia zimnym dymem do 3 godzin bez konieczności wymiany wkładu
- elektroniczny sterownik dotykowy
- pełne zadymienie po 2 minutach
- 3 stopnie intensywności wędzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C
00022408	VS	172,5 x 354 x 65	230 V / 50 Hz	0,3	2	20 - 200



OPCJONALNE WYPOSAŻENIE PIECÓW RETIGO VISION

Indeks	Nazwa	Blue	Orange	623	611	1011	1221	2011	2021	Cena netto PLN
00024092	Redukcja odpływu do instalacji modelu 623 na stole	•	•	•						199,-
00024099	Lewe drzwi	•	•		•	•				2 490,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011	•	•	•	•	•				220,-
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	•	•				•	•	•	1 249,-
00024102	Zwijany prysznic ręczny Blue	•			•	•	•	•	•	1 111,-
00024238	Zwijany prysznic ręczny Orange		•		•	•	•	•	•	1 999,-
00024103	Prysznic 611/1011		•	•	•	•				1 490,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021		•				•	•	•	1 490,-
00024105	Sonda 1-punktowa 611/1011		•	•	•	•				1 490,-
00024106	Sonda 1-punktowa 1221/2011/2021		•				•	•	•	1 490,-
00024107	Kłapka do odprowadzania pary		•	•	•	•	•	•	•	1 690,-



**Hold-o-mat 2/3****Holdomat 3x GN 2/3****16 900,-****Hold-o-mat 1/1****Holdomat 3x GN 1/1 standard****18 490,-**

- utrzymuje danie przez kilka godzin w precyzyjnie nastawionej temperaturze
- doskonała jakość produktu końcowego, również mięs i ryb
- mniejsze straty dzięki powolnemu gotowaniu
- najwyższa jakość wykonania
- łatwy serwis
- prosta obsługa
- zakres temperatur od 50 do 120 °C
- duża mobilność urządzenia – wymaga wyłącznie zasilania 1N~/220 V/50 – 60 Hz/10 A
- minimalne zużycie energii - 300 – 400 W (ustalony pobór mocy)
- zużycie energii 1 – 1,8 kW
- dokładny pomiar temperatury dzięki systemowi PT 500
- inteligentne odwilżanie komory zapewnia optymalne warunki termiczne
- możliwość zabudowania do mebli kuchennych lub wsunięcia do podstawy pieca konwekcyjno-parowego
- możliwość wyboru lewych lub prawych drzwi

Indeks	Model	Moc kW	Wymiary mm	Pojemność GN - mm	Waga kg	Cena netto PLN
00009820	Hold-o-mat 2/3	1,05	410 x 506 x 346	3x GN GN 2/3 - 65 lub 2x GN GN 2/3 - 100	21	16 900,-
00009821	Hold-o-mat 1/1	1,05	416 x 667 x 346	3x GN 1/1 - 65 lub 2x GN 1/1 - 100	24	18 490,-



230/1N

**Hold-o-mat 411****Holdomat 4x GN 1/1****21 990,-**

- utrzymuje danie przez kilka godzin w precyzyjnie nastawionej temperaturze
- doskonała jakość produktu końcowego
- niskotemperaturowe pieczenie lub nocne pieczenie
- prosta obsługa
- zakres temperatur od 50 do 120 °C
- wysoka precyzja sondy termicznej +/- 2 °C wspomagana specjalistycznym oprogramowaniem
- duża mobilność urządzenia – wymaga wyłącznie zasilania 1N~/220 V/50 – 60 Hz/10 A
- minimalne zużycie energii - 300 – 400 W (ustalony pobór mocy)
- zużycie energii 1 – 1,8 kW
- nowy wyświetlacz OLED - ułatwia programowanie
- inteligentne odwilżanie komory zapewnia optymalne warunki termiczne
- możliwość zabudowania do mebli kuchennych lub wsunięcia do podstawy pieca konwekcyjno-parowego
- urządzenia można piętrować
- możliwość wyboru lewych lub prawych drzwi

Indeks	Model	Moc kW	Wymiary mm	Pojemność GN - mm	Waga kg	Cena netto PLN
00025358	Hold-o-mat 411	1,5	416 x 667 x 423	4x GN 1/1 65 mm lub 2x GN 1/1 100 mm	27,5	21 990,-



230/1N

**PPH****Podstawa pod Hold-o-mat na kółkach****2 790,-**

- podstawa nierdzewna z kółkami
- 3x prowadnica na GN 1/1 o głębokości 65 mm

Indeks	Model	Wymiary
00025376	PPH	421 x 590 x 500



Unikalne urządzenie do pieczenia w niskiej temperaturze oraz do utrzymywania potraw w temperaturze wydawania. Idealne do przygotowywania doskonałych pieczeni przy zachowaniu najwyższej jakości i minimalnej stracie wagi. Precyzyjna kontrola temperatury i specjalny system wentylacji zapewniają doskonały klimat dla pieczonych lub smażonych potraw. Temperaturę można ustawić w zakresie 50-120 °C.

Świetny smak i jakość jedzenia

Dzięki precyzyjnej elektronicznej kontroli temperatury i unikalnemu rozprowadzaniu ciepła, utrzymują mięso, ryby i inne potrawy przez kilka godzin w odpowiedniej temperaturze. Nie ma możliwości wysuszenia żywności i zmiany jej jakości.

Oszczędności i surowce

Dzięki powolnemu gotowaniu i doskonałemu rozprowadzaniu ciepła w komorze gotowania hold-o-mat osiąga mniejsze straty masy i zwiększa wydajność surowca.

Łatwa obsługa i proste czyszczenie

Dzięki prostocie całego urządzenia, czyszczenie jest bardzo łatwe i szybkie. Jest lekkim przenośnym urządzeniem zużywającym minimum energii. Hold-o-mat jest wyposażony w cztery praktyczne uchwyty umożliwiające przenoszenie. Natychmiastowe uruchomienie dzięki zwykłemu połączeniu plug-in V przy maksymalnej mocy 1,5 kW.

Małe gabaryty

Hold-o-mat można wbudować w kuchnię lub aneks kuchenny albo umieścić go w specjalnym stojaku pod piecem konwekcyjno-parowym. Urządzenie nie zajmuje miejsca na blacie roboczym i przez to zawsze może być dostępne.

AKCESORIA OPCJONALNE:

- Sonda - czujnik temperatury (tylko do Hold-o-mat 411)
- Podstawa na kółkach
- Podstawa pod piec konwekcyjno-parowym z miejscem na Holdomat
- Uchwyt ścienny



Porównanie strat masy dla popularnych rodzajów mięs

Danie	Przygotowane w Holdomacie			Klasyczne przygotowanie w piekarniku z gorącym powietrzem		
	Surowe	Upieczone	Utrata masy	Surowe	Upieczone	Utrata masy
Wołowina	25 kg	19,7 kg	21 %	25 kg	15,7 kg	37 %
Karkówka	25 kg	22,5 kg	10 %	25 kg	15,2 kg	39 %
Ćwiartki kaczki	25 kg	20,2 kg	19 %	25 kg	13,7 kg	45 %
Klops	25 kg	22,5 kg	10 %	25 kg	13,7 kg	45 %
Ćwiartki kurczaka	25 kg	22 kg	12 %	25 kg	16,2 kg	35 %
Pieczeń wołowa	25 kg	23,7 kg	5 %	25 kg	21,2 kg	15 %



Gotowanie to pasja nie tylko modna ale i niezwykle praktyczna! Nasi eksperci kulinarni oferują cykle warsztatów w zależności od swoich specjalizacji - od kuchni orientalnych przez zdrowe żywienie czy gotowanie molekularne, aż po okolicznościowe szkoły tematyczne (Boże Narodzenie, Walentynki, Wesela itp.)

Tajniki gotowania ekspertów kulinarnych dostępne dla wszystkich!

Szkolenie kulinarne

500,-

PREZENTACJA RETIGO VISION

- charakterystyka pieca
- techniki używane w piecach - charakterystyka poszczególnych systemów
- Easy-Cooking - programy dla profesjonalistów i amatorów kuchni

PRZEDSTAWIENIE POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW

W zależności od wymagań obiektu:

- smażenie: kotlet schabowy, frytki, kotlet De Volaille, ryba w panierce
- duszenie: karczek, schab, rolady-galantyny
- pieczenie: żeberka, golonka, udka, kurczaki, pieczywo, ciasto, desery
- grillowanie: karkówka, steak, filet z kurczaka, pstrąg
- gotowanie: pierogi, kluski, jajka, mięso, warzywa, jarzyny
- poszczególne przykłady dań przygotowywanych na pokazie, podajemy do degustacji zaraz po wyjściu z pieca.

OMÓWIENIE PANELU STEROWANIA

- funkcje
- sterowanie
- programy
- książka kucharska
- obsługa
- utrzymanie czystości-konserwacja
- tryb ręczny

OMÓWIENIE OSZCZĘDNOŚCI

- parametry techniczne (tabela oszczędności)
- opłacalność inwestycji - koszty eksploatacji (zużycie energii, wody, czasu, obsługi)

DODATKOWE FUNKCJE

- łącze USB - wczytywanie, programowanie
- programy mycia

Po zakończeniu szkolenia, każdy uczestnik otrzymuje świadectwo potwierdzające zdobytą wiedzę.

Cena szkolenia nie obejmuje produktów spożywczych.

