

SMART INVESTMENT

retigo[®]

SPECIALISTA NA KONVEKTOMATY

RETIGO SMART INVESTMENT

Pořízení prémiového konvektomatu Vision je chytrou investicí do budoucna, která se uživateli velmi rychle vrátí. Multifunkční zařízení zvládá připravovat pokrmy na mnoho způsobů a zároveň dokáže nahradit jiné varné technologie. Konvektomaty Retigo si na sebe v průměru vydělají již během tří let.



6,64 kWh

spotřebovaná energie
při nočním pečení za
17,5 hodiny s B611i



759 875 Kč

úspora s konvektomatem
B611i oproti klasickým
varným technologiím
během 10 let



Až o 20 %

vyšší výtěžnost surovin
za použití parního
režimu



3 roky

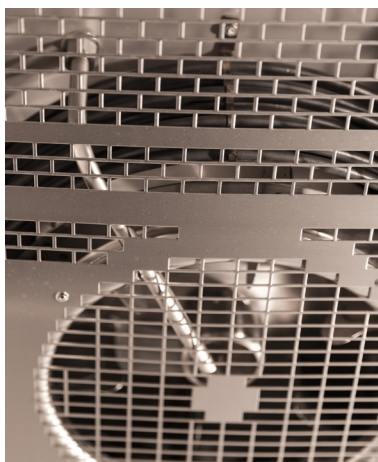
rychlost návratnosti
investice konvektomatu
Retigo

Úspora za 10 let s Retigo Vision B611i		Rozdíl ve váhovém úbytku vepřového masa		Úspora v Kč
		Běžná trouba	Retigo Vision	
Úbytek na váze za 10 let (250 dní/rok 10 kg/den)		9 000 kg	5 000 kg	
	Ztráta v Kč*	1 431 000 Kč	795 000 Kč	636 000 Kč
		Rozdíl ve váhovém úbytku zeleniny (20 kg/den)		
		Klasická příprava	Retigo Vision	
		5 000 kg	0 kg	
		75 000 Kč	beze ztrát	75 000 Kč
		Rozdíl ve spotřebě vody (1 hod denně)		
		Kotel 80 l	Retigo Vision	
Průměrná cena vody 97,53 Kč/1 m ³		100 000 l	30 000 l	
		9 753 Kč	2 926 Kč	6 827 Kč
		Rozdíl ve spotřebě elektrické energie [kWh]		
		Běžná trouba	Retigo Vision	
Průměrná cena el. energie 7,2 Kč/kWh		20 440 kWh	14 600 kWh	
		147 168 Kč	105 120 Kč	42 048 Kč
		Celková úspora za 10 let		759 875 Kč

*Průměrná cena vepřového masa 159 Kč/kg (ceny z měsíce 11/2022)

Tyto úspory mohou být však daleko vyšší. Například smažení řízků v konvektomatu oproti fritéze spotřebuje mnohem menší množství oleje.

JAKÉ TECHNOLOGIE ŠETŘÍ VAŠI PENĚŽENKU?



AKTIVNÍ ŘÍZENÍ VLHKOSTI (ACTIVE HUMIDITY CONTROL - AHC)

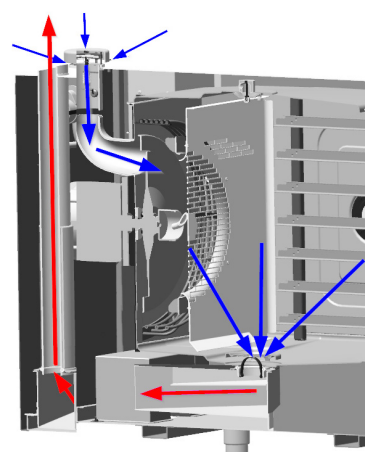
Pro kvalitní přípravu jídel v konvektomatu je velice důležitá kontrola vlhkosti uvnitř varné komory. Vlhkost se u nejvyšší modelové řady Retigo Blue Vision dá nastavovat s přesností na jednotky procent. Zásadní není jen samotná technologie vývinu páry, ale také rychlost a způsob jakým se pára z konvektomatu odsává. **Řízení a regulace vlhkosti má současně značný vliv na spotřebu elektrické energie.**



VENTILÁTOR

Jedinečná konstrukce obousměrného ventilátoru, u kterého je i přes menší počet lopatek dosaženo vysokého výkonu. Rovnoměrnost pečení se oproti předchozímu modelu zlepšila až o 30%. Mezera na zadní straně ventilátoru a kónický tvar trubky vytvářejí podtlak, který pomáhá rychlejšímu nasátí čerstvého vzduchu do konvektomatu.

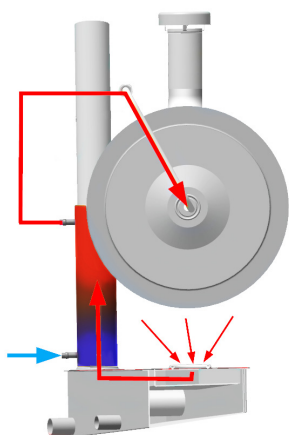
Konstrukce ventilátoru má také pozitivní vliv na spotřebu elektrické energie (méně lopatek = menší váha, nižší spotřeba energie).



PATENTOVANÝ SYSTÉM ODSÁVÁNÍ VLHKOSTI Z VARNÉ KOMORY KONVEKTOMATU

Proudění vzduchu v konvektomatu umožňuje připravovat několik různých pokrmů najednou bez toho, aniž by se mezi nimi přenášely pachy. To platí pro pokrmy připravované ve stejném režimu a za podobných teplot. Bez obav tak můžete péct bábovku a rybu ve stejný čas. **Šetříte elektrickou energii i čas kuchaře.**

JAKÉ TECHNOLOGIE ŠETŘÍ VAŠI PENĚŽENKU?

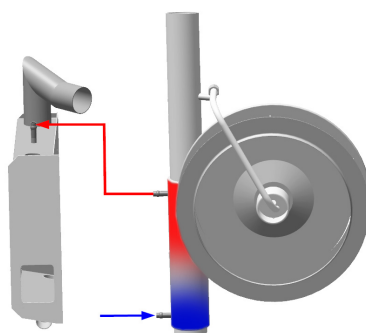


RETIGO POKROČILÝ SYSTÉM VÝVINU PÁRY

Vstupní voda se předehřívá ve speciálně navrženém teplotním výměníku obepínající komínek, přičemž absorbuje část tepla odpadní horké páry a kondenzátu. V případě, že konvektomat peče na vysoké teploty, může předehřátá voda mít i přes 90 °C. Vývin další potřebné páry je tak mnohem rychlejší a zároveň méně energeticky náročný.

Protože se značná část odpadního tepla zachytí v tepelném výměníku, není potřeba tak často ochlazovat odpadní vodu. Ta se chladí na normami požadovanou teplotu vstříkem minimálního množství studené vody do odpadní nádržky. Díky tomu mají Retigo konvektomaty nízkou spotřebu vody. Při přípravě pokrmu v režimu horkého vzduchu nespotřebují dokonce vůbec žádnou.

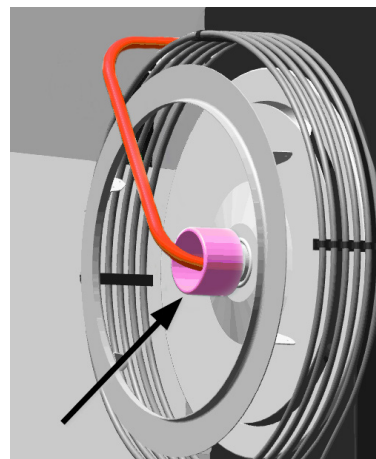
Vestavěný výměník představuje prémiové řešení šetřící vodu i elektrickou energii.



RETIGO POKROČILÝ BOJLEROVÝ SYSTÉM

Voda se ohřívá topnými tělesy přímo v nádržce bojleru. Výhodou tohoto řešení je rychlejší vývin páry. I zde se používá teplotní výměník, který šetří elektrickou energii a vodu.

Bojlerové řešení je navíc doplněno i o systém nástřiku. **Konvektomat Retigo tak ani při neočekávaném výpadku bojleru nepřestane vařit.** O problému s bojlerem vás informuje a přepne automaticky na nástřik. Vy vaříte, hosté nemusí čekat.



POKROČILÝ SYSTÉM NÁSTŘIKU (ADVANCED DIRECT INJECTION SYSTEM)

Voda předehřátá ve výměníku je následně vstříkována do speciálního kelímku ve středu ventilátoru, kde se dále ohřívá. Pomocí odstředivé síly prochází nezbytné množství této vody přesně umístěným otvorem ve stěně kelímku. Téměř vroucí voda se pomocí rotujících lopatek ventilátoru rozbíjí na malé kapky, ty dopadají na topná tělesa, kde dochází k vypařování. **Výsledkem je skvěle nasycená pára, která je důležitá pro perfektní výsledky vaření.** Díky menším teplotním rozdílům se navíc prodlužuje životnost topných těles.



Konvektomaty Retigo jsou konstruovány s ohledem na co nejmenší spotřebu elektrické energie a vody, a to i při zachování perfektních výsledků vaření. Řadí se tak mezi absolutní špičku na celosvětovém trhu.



IZOLACE

Kvalitní tepelná izolace o tloušťce 50 mm a trojité dveřní sklo se speciální odrazovou vrstvou **eliminují tepelné ztráty a snižují vaše výdaje za energii.**



TROJITÉ DVEŘNÍ SKLO

Unikátní řešení trojitého skla* **snižuje povrchovou teplotu dveří a eliminuje riziko popálení.** Speciální vrstva nanesená na jednom ze skel odráží teplo zpět do varné komory a pomáhá tak značně snižovat únik tepla i spotřebu elektrické energie.

*netýká se velikosti 623



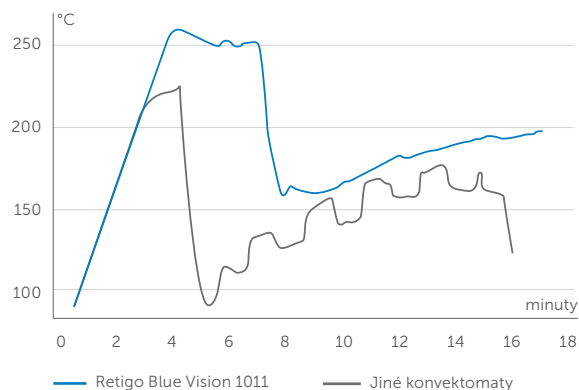
KLAPKA

K přesné regulaci vlhkosti v komoře konvektomatu přispívá rychlé otevírání a uzavírání klapky. Speciální tvar odsávání a jedinečná konstrukce ventilátoru dokáží velmi rychle odvádět přebytečnou vlhkost při minimálních teplotních ztrátách v komoře, čímž výrazně šetří elektrickou energii. Oproti předchozímu modelu konvektomatu se podařilo zlepšit účinnost odsávání až o 86,5 %. S Retigo konvektomatem tak snadno dosáhnete toho, že pečené maso bude uvnitř šťavnaté a na povrchu pěkně křupavé.

Díky použitým technologiím **dochází při odvodu vlhkosti k menším únikům tepla, než je tomu u většiny jiných řešení,** kde se zvětšuje průměr odtahových cest (trubek).

Chytrá regulace teploty

Na obrázku je zobrazena teplotní křivka při grilování produktu s vysokým obsahem vody. Odpařenou vodu je potřeba odsát pryč tak, aby se produkt stále griloval, nikoliv vařil či dusil. **Křivka konvektomatu Retigo Vision je oproti jinému konvektomatu více rovnoměrná**, což napomáhá úspoře energie a stabilnějším výsledkům vaření.



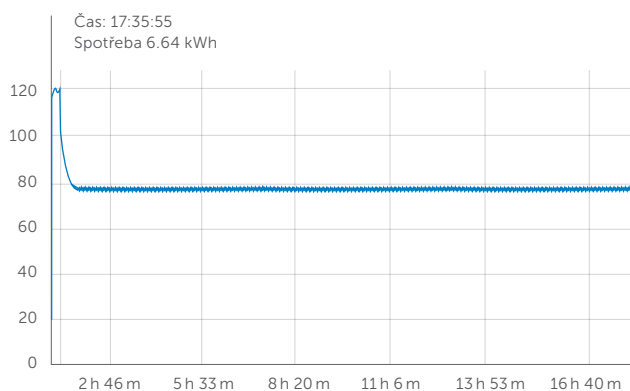
Pečení přes noc se vyplatí

Nízkoteplotní pečení (noční pečení) má nespornou výhodu v úspoře času a energie, přičemž dosáhnete mnohem vyšší výtěžnosti a kvality pečeného masa. Máte jistotu, že maso je ráno perfektně připraveno

a díky menšímu váhovému úbytku získáte o pár porcí navíc. Také ušetříte peníze za elektřinu a čas kuchaře. Průběh vaření lze sledovat vzdáleně přes systém [Retigo Combionline®](#).

Noční vaření		Úbytek na váze v %		
B611i	Počet hodin	Spotřeba [kWh]	Hovězí	Vepřové
Spotřeba el. energie při běžném pečení při 160 °C	2	10	-50 %	-30 %
Spotřeba el. energie při 80 °C na kombinovaný režim	12	6	-40 %	-10 %
Úspora	–	4	10 %	20 %

Následující graf zobrazuje HACCP data při pečení přes noc: **17,5 hodiny, spotřeba 6,64 kWh el. energie**. Měřeno na konvektomatu Retigo Blue Vision 611i. Tak nízké spotřeby je dosaženo díky kvalitní izolaci varné komory a speciální konstrukci dveří s trojitým sklem. Konvektomat za celou dobu varného procesu reálně topí přibližně pouze 2 hodiny.



Energy Star

Retigo je hrdým partnerem programu Energy Star pro úsporu energií a ochranu životního prostředí. Navzdory nově stanoveným přísnějším limitům potřebným k získání certifikace, konvektomaty Retigo tyto hodnoty s přehledem splňují a dosahují vynikající energetické účinnosti.

Úspory Vision 2 v porovnání s ostatními generacemi

Úspora s Retigo Vision B2011i	Počet hodin	Běžná trojtrouba	DA/2011	Vision 1/2011	Vision 2/2011
Spotřeba el. energie [kWh] za 1 hodinu při 160 °C	1	4,43	1,99	1,47	1,2
1 den (6 hodin provozu)	6	26,58	11,94	9	7
1 měsíc (průměr – 30 dní po 6 hodinách)	180	797,40	358,20	265	216
1 rok	2 160	9 568,80	4 298,40	3 175	2 592
10 let	21 600	95 688	42 984	31 752	25 920
Úspora s Vision 2 za 1 rok	–	7 992 kWh	1 706,4 kWh	583,2 kWh	–
Úspora v Kč za 1 rok	–	57 542,4 Kč	12 286 Kč	3 207,60 Kč	–
Úspora s Vision 2 za 10 let	–	79 920 kWh	17 064 kWh	5 832 kWh	–
Vision 2 uspoří za 10 let	–	575 424 Kč	122 860 Kč	32 076 Kč	–

Běžnou troubou jsou pro potřeby srovnání myšleny tři konvekční pece o 6ti zásuvech s 10 let starou technologií. Stáří technologie vystihuje zásadní generační rozdíly v energetické náročnosti zařízení. Základní data vycházejí z nezávislých údajů Energy Star a výsledků měření dle normy DIN 18873-1. Počítáno s průměrnou cenou el. energie 7,2 Kč za 1 kW. Porovnání s konvektomatem typu B2011i.

Úspora s Retigo Vision B611i	Počet hodin	Běžná trouba	DA/611	Vision 1/611	Vision 2/611
Spotřeba el. energie [kWh] za 1 hodinu při 160 °C	1	1,48	0,98	0,95	0,73
1 den (6 hodin provozu)	6	8,88	5,88	6	4
1 měsíc (průměr – 30 dní po 6 hodinách)	180	266,4	176,40	171	131
1 rok	2 160	3 196,8	2 116,80	2 052	1 577
10 let	21 600	31 968	21 168	20 520	15 768
Úspora s Vision 2 za 1 rok	–	1 620 kWh	540 kWh	475,2 kWh	–
Úspora v Kč za 1 rok	–	11 664 Kč	3 888 Kč	3 421 Kč	–
Úspora s Vision 2 za 10 let	–	16 200 kWh	5 400 kWh	4 752 kWh	–
Vision 2 uspoří za 10 let	–	116 640 Kč	38 880 Kč	34 214 Kč	–

Počítáno s průměrnou cenou el. energie 7,2 Kč za 1 kW. Porovnání s konvektomatem typu B611i. Běžnou troubou je pro potřebu srovnání myšlena reálná konvekční pec o 6ti zásuvech s 10 let starou technologií. Stáří technologie vystihuje zásadní generační rozdíly v energetické náročnosti zařízení. Základní data vycházejí z nezávislých údajů Energy Star a výsledků měření dle normy DIN 18873-1.

retigo®

SPECIALISTA NA KONVEKTOMATY

RETIGO s.r.o.
LÁNĚ 2310, PS 43
756 61 ROŽNOV POD RADHOŠTĚM

Tel.: +420 571 665 511
Fax: +420 571 665 554
E-mail: prodej@retigo.cz
www.retigo.cz

CZ-01/22