

ZÁKLADNÍ PRVKY OVLÁDACÍCH PANELŮ RETIGO VISION



ORANGE VISION

Ideálny do závodného stravovania, škôl a domovov dôchodcov.

Jednoduché a prehľadné ovládanie ocenia aj menej skúsení užívateľia.



ORANGE VISION PLUS

Ten správny kompromis do všetkých prevádzok.

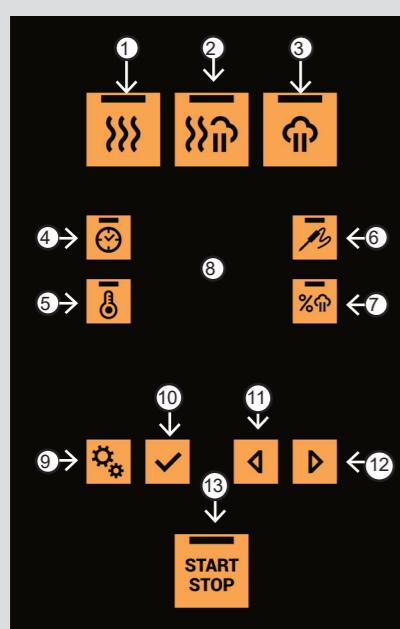
Spojenie moderného dotykového ovládania s najpoužívanejšími funkciami.



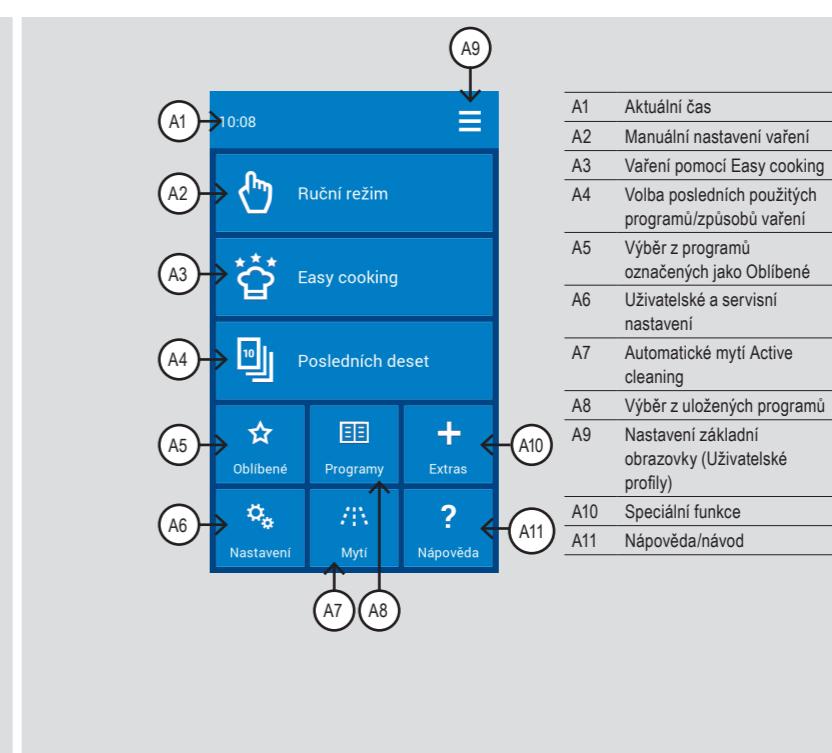
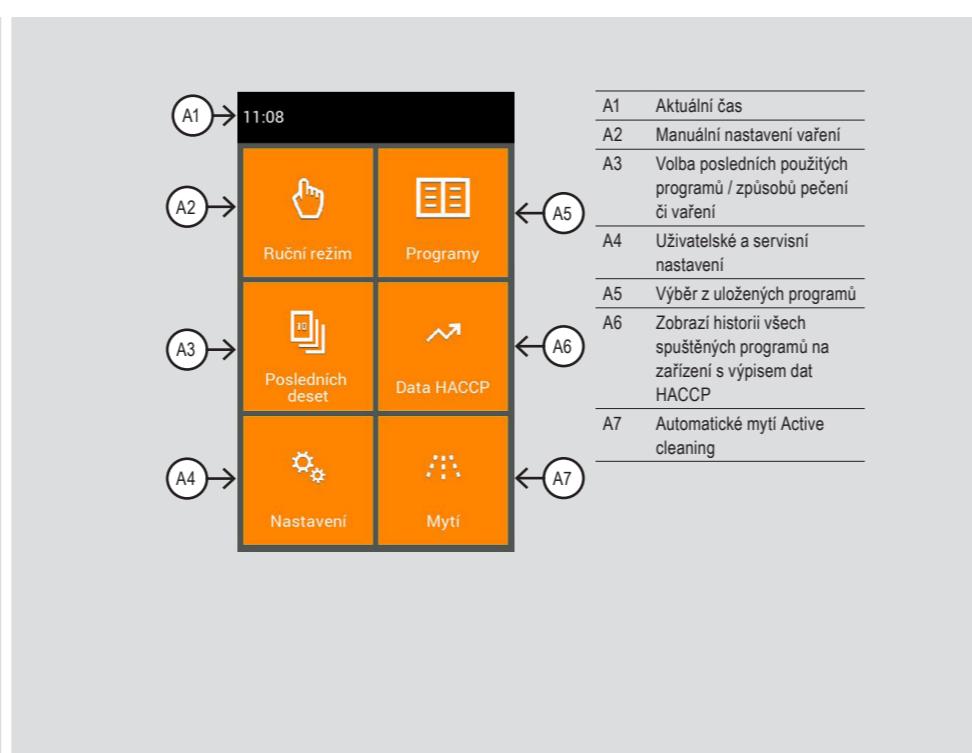
BLUE VISION

Nekompromisný reštauračnom segmente.

Plná výbava funkcií s možnosťou vlastnej personalizácie.



- | |
|---|
| 1 Režim horký vzduch |
| 2 Režim horký vzduch s párou |
| 3 Režim vaření v páre |
| 4 Čas |
| 5 Teplota ve varné komoře |
| 6 Teplota na teplotní sondě |
| 7 Úroveň vlhkosti |
| 8 Displej s aktuálnimi hodnotami |
| 9 Funkce / zpět |
| 10 Potvrzení / vstup |
| 11 Navigační šipka vlevo |
| 12 Navigační šipka vpravo |
| 13 Spuštění / zastavení varného procesu |



V aplikacích, které věrně simulují ovládací panely, si vyzkoušejte, jak je ovládání konvektomatů snadné.



VISION ORANGE



Ideálny do závodného stravovania, škôl a domovov dôchodcov.
Jednoduché a prehľadné ovládanie ocenia aj menej skúsení užívateľia.

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

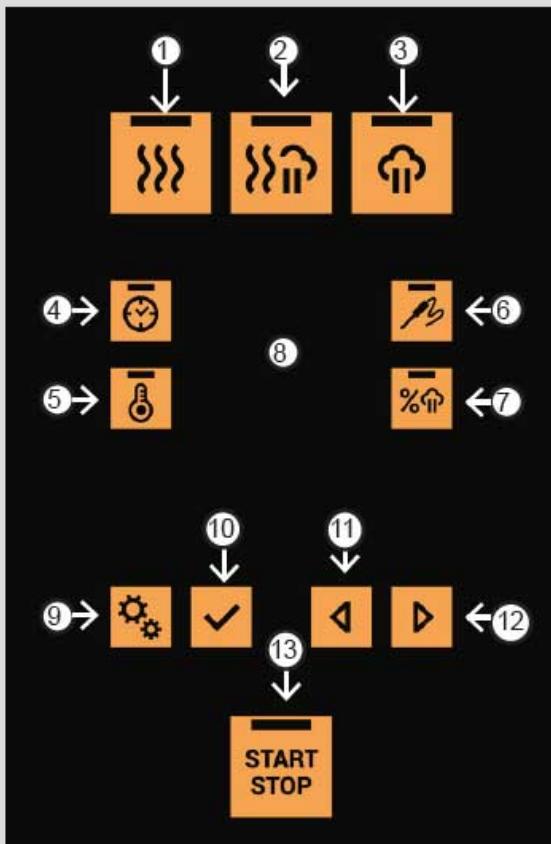
Hlavné parametre

retigo®

- zásuvy naprieč pre ľahšiu manipuláciu
- TROJITÉ SKLO DVERÍ pre úsporu energie
- ovládanie: elektronické programovateľné
- 99 voliteľných PROGRAMOV po 9 krokoch
- MENU V SK jazyku + SLOVENSKÉ KUCH. PROGRAMY
- funkcie:
 - horúci vzduch 30-300°C
 - kombinovaný režim 30-300°C
 - varenie v pare 30-130°C
 - BIO varenie 30-98°C
 - nízkoteplotné pečenie
 - nočné pečenie
 - regenerácia
 - manuálne privlhčenie
 - odložený štart
 - nekonečný čas varenia
- 7 rýchlosť ventilátora, FanStop, autoreverz ventilátora
- 5 automatických UMÝVACÍCH CYKLOV + odvápnenie komory
- predohrev komory
- rýchle schladenie komory
- USB pre HACCP výstup a programovanie
- automatická diagnostika chýb a prevádzkových udalostí



Hlavné funkcie programové menu



- 1 Režim horúci vzduch
- 2 Režim horúci vzduch a para
- 3 Varenie v pare
- 4 Nastavenie dĺžky času varenia
- 5 Teplota vo varnej komore
- 6 Teplota na pokrmovej sonde
- 7 Úroveň vlhkosti
- 8 Displej s aktuálnymi hodnotami
- 9 Funkcie / späť
- 10 Potvrdenie / vstup
- 11 Navigačná šipka vľavo
- 12 Navigačná šipka vpravo
- 13 Spustenie / zastavenie procesu

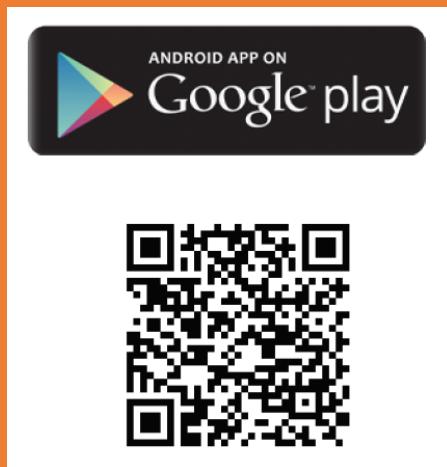
PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Ukážky programového menu

retigo®



Vyskúšajte si ovládanie sami
v demonstračnej aplikácii.



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

VISION Orange PLUS



Ten správny kompromis do všetkých prevádzok.
Spojenie moderného dotykového
ovládania s najpoužívanejšími funkciami.

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Hlavné parametre

retigo®



- zásuvy naprieč pre ľahšiu manipuláciu
- TROJITÉ SKLO DVERÍ pre úsporu energie
- ovládanie: elektronické programovateľné
- dotykový 7" displej s piktogramami
- 99 voliteľných PROGRAMOV po 9 krokoch
- MENU V SK jazyku + SLOVENSKÉ KUCH. PROGRAMY
- funkcie:
- horúci vzduch 30-300°C
- kombinovaný režim 30-300°C
- varenie v pare 30-130°C
- BIO varenie 30-98°C
- nízkoteplotné pečenie
- nočné pečenie
- regenerácia
- manuálne privlhčenie
- odložený štart
- nekonečný čas varenia
- 7 rýchlosť ventilátora, FanStop, taktovanie, autoreverz ventilátora
- 5 automatických UMÝVACÍCH CYKLOV + odvápnenie komory
- predohrev komory
- rýchle schladenie komory
- USB pre HACCP výstup a programovanie
- automatická diagnostika chýb a prevádzkových udalostí

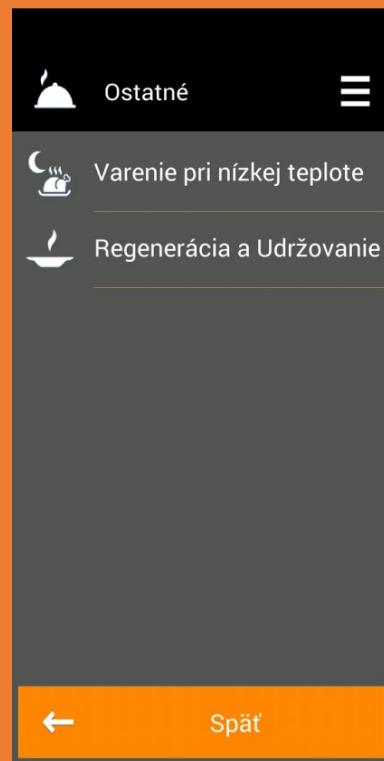
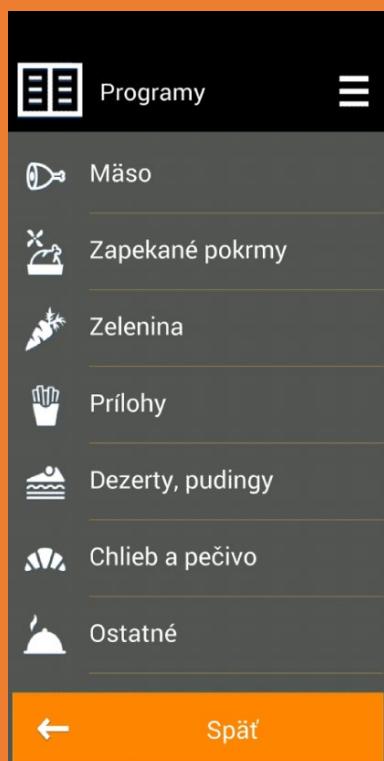
Hlavné funkcie programové menu



PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Ukážky programového menu

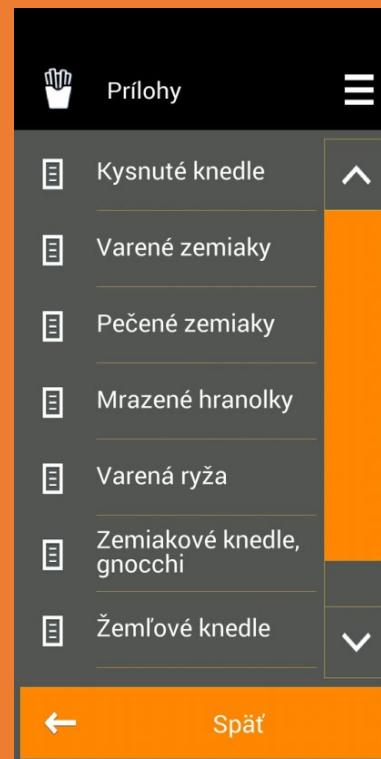
retigo®



PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Ukážky programového menu

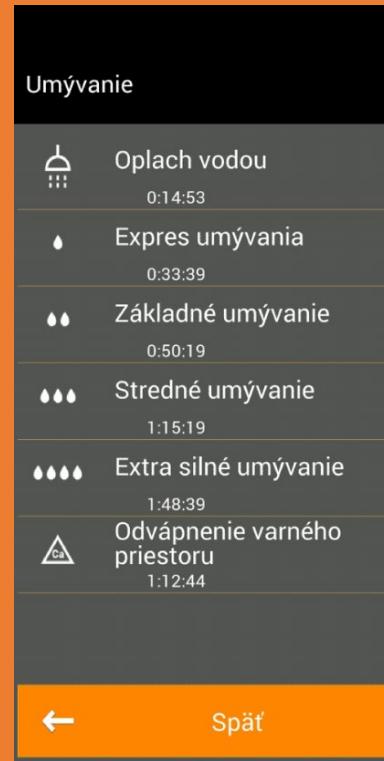
retigo®



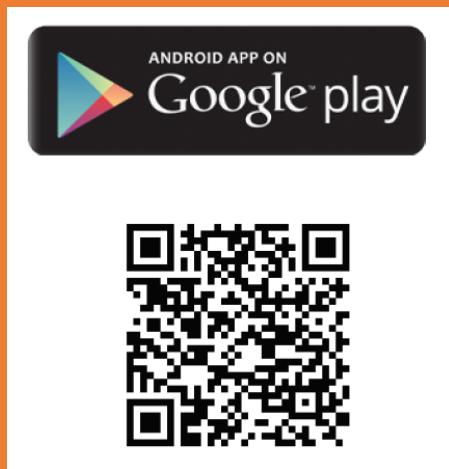
PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Ukážky programového menu

retigo®



Vyskúšajte si ovládanie sami
v demonstračnej aplikácii.



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

VISION BLUE



Nekompromisný v reštauračnom segmente.
Plná výbava funkcií s možnosťou vlastnej
personalizácie.

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Hlavné parametre

retigo®

- ovládanie: elektronické programovateľné
- dotykový 8" displej s piktogramami
- 1000 voliteľných PROGRAMOV po 20 krokoch
- MENU V SK jazyku + SLOVENSKÉ KUCHÁRSKE PROGRAMY
- oblúbené programy, posledných 10 programov
- 6 bodová teplotná sonda
- funkcie:
- horúci vzduch 30-300°C
- kombinovaný režim 30-300°C
- varenie v pare 30-130°C
- BIO varenie 30-98°C
- nízkoteplotné varenie, varenie/pečenie cez noc
- Cook&Hold, delta T varenie
- regenerácia, GoldenTouch pre dokončenie zapečením
- manuálne privlhčenie
- Sous-vide programy, sušenie, sterilizácia, konfi tovanie, údenie
- programy Easy-cooking pre jednoduchý výber úpravy pokrmov
- funkcia MyVison pre uzpôsobení si menu hlavnej obrazovky
- časovanie zásuvov, odložený štart, nekonečný čas varenia
- autoreverz ventilátora
- automatická regulácia vlhkosti, el. ovládanie odvetrávacej klapky
- 5 automatických UMÝVACÍCH CYKLOV + odvápenie komory
- predohrev komory, rýchle schladenie komory
- USB+LAN port pre HACCP výstup a programovanie
- automatická diagnostika chýb a prevádzkových udalostí
- RUČNÁ SPRCHA



Hlavné funkcie programové menu

The screenshot shows the main control panel of a Retigo oven. At the top left is the time '15:30'. On the right is a three-line menu icon. Below is a grid of icons and text labels:

- Ručný režim** (Hand mode) with a hand icon.
- Easy cooking** with a chef's hat and stars icon.
- Posledných desať** (Last ten) with a document icon.
- Oblúbené** (Favorites) with a star icon.
- Programy** (Programs) with a document icon.
- Extras** with a plus sign icon.
- Nastavenie** (Settings) with a gear icon.
- Umývanie** (Washing) with a water drop icon.
- Nápoveda** (Help) with a question mark icon.

Základné užívateľské nastavenia obrazovky

Manuálne nastavenie varenia

Jednoduché varenie pomocou prednastavených automatických programov

Výber z posledných použitých programov

Extras - výber zo špeciálnych prednastavených programov

Easy cooking

Hovädzie mäso	Bravčové mäso	Hydina
Zverina	Mleté mäso	Ryby
Prílohy	Zelenina	Pečivo, dezerty
Regenerácia	Udržovanie	Vajíčka

Späť

Hovädzie mäso

- Dusené
- Varené
- Pečené
- Grilované
- Konfitované
- Vyprážané

Späť

Regenerácia

- Para
- Kombinovaný režim
- Horúci vzduch

Späť

Pečivo, dezerty

- Kysnuté
- Lístkové cesto
- Plundrové cesto
- Odpaľované cesto
- Piškótové cesto
- Linecké cesto
- Krehké cesto

Späť

Ukážky programového menu

retigo®

 Prílohy

-  Zemiaky
-  Ryža
-  Knedle
-  Vyprážané

 Späť

 Extras

 Varenie pri nízkej teplote	 Načasovanie roštu	 Sous-vide
 Konfitovanie	 Údenie	 Sterilizácia
 Sušenie	 Regenerácia a Udržovanie	 Funkcia Golden Touch

 Späť

 Programy 

-  Hovädzie mäso
-  Bravčové mäso
-  Hydina
-  Jahňacia, Baranina, Divina
-  Zapekané pokrmy
-  Mleté mäso
-  Ryby

 Späť

 Hovädzie mäso 

-  Hovädzí steak
-  Dusené kocky, plátky, závitky
-  Varené vcelku 1–2kg
-  Varené kocky, plátky
-  Grilované 100 – 300 g
-  Grilované 300 – 600 g
-  Smažené plátky

 Späť

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Mleté mäso

- Pečené 100 – 300 g (karbonátky)
- Pečené 400 – 1000 g (karbonátky)
- Vyprážané
- Grilované (hamburger)
- Dusené vo vlastnej štave
- Mäsové gulôčky v paradajkovej omáčke
- Gratinované (paprika, cuketa)

Späť

Ryby

- Morské plody
- Grilované 100 – 300 g
- Pečené 100 – 500 g
- Pečené 500 – 2000 g
- Dusené 100 – 500 g
- Dusené 500 – 2000 g
- Pošírované 100 – 500 g

Späť

Umývanie

- Oplach vodou 0:14:53
- Expres umývania 0:33:39
- Základné umývanie 0:50:19
- Stredné umývanie 1:15:19
- Extra silné umývanie 1:48:39
- Odvápnenie varného priestoru 1:12:44

Späť

Nastavenie

- Užívateľské nastavenie
- kalendár
- Info
- Servis
- Záznamy o prevádzke
- USB

Späť

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Ukážky programového menu

retigo®



PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Ukážky programového menu

retigo®

Profily

Upraviť aktuálny profil

Záznamy o prevádzke

Chyby

Záznam prevádzkových udalostí

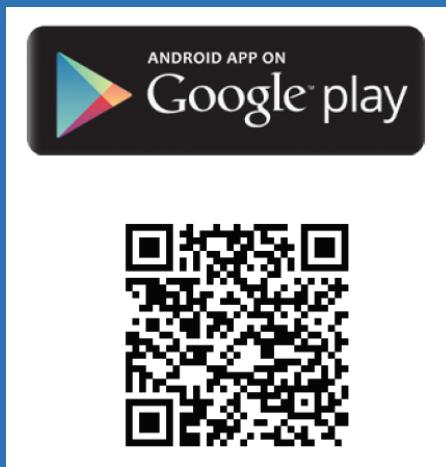
Záznam HACCP

Prevádzkové údaje

← Späť

← Späť

Vyskúšajte si ovládanie sami
v demo aplikácii.



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...