

Přehled výhod pro Vás / nabídka č.19100 - Cenová nabídka - konvektomat

Vystavena pro Zařízení školního stravování, Přerov

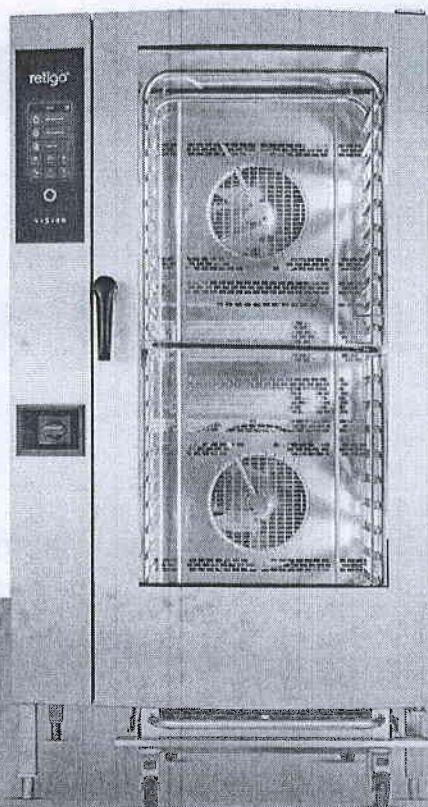
Cenová nabídka - konvektomat Blue Vision 2011b

Datum vystavení: 5.12.2023
Platnost nabídky: 19.12.2023
Vytvořil: Tomáš Obšlivač
736 187 858, tobsliva@retigo.cz

VISION

Blue 2011 i, b

i - injekční | b - bojlerový



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.



Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkcí, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.



My Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Displej reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích. Hlavní menu si můžete přizpůsobit.



Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

retigo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Láň 2310, PS 43, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Tel. +420 571 665 511,
Fax: +420 571 665 554, prodej@retigo.cz, www.retigo.cz

Certifikováno:



* DVGW a WRAS certifikáty jsou platné pouze pro modely se samonavíjecí sprchou.

NSF/ANSI 4

VYBAVENÍ

Vaření

- Horký vzduch 30 – 300 °C
- Kombinovaný režim 30 – 300 °C
- Vaření v páře 30 – 130 °C
- Bio vaření 30 – 98 °C
- Vaření/pečení přes noc – šetří čas i peníze
- Časování zásuv – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- AHC (Active Humidity Control) – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
- Pokročilý systém vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- Zásuvy napříč – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronomií. Lepší vizuální kontrola vložených gastronomií se surovinami.
- Regenerace/banketing – podávejte více pokrmů v kratším čase
- Delta T vaření – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- Nizkotepelné vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- Cook & Hold – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- Golden Touch – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii

Vision Touch Controls Ovládání

- 8" displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- MyVision – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
- Dotykový panel – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- Easy Cooking – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
- 6-bodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- 1000 programů s 20 kroky
- Piktogramy – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu
- Funkce Learn – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- Posledních 10 – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- Multitasking – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
- Automatický start – možnost naplánovat odložený start
- EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
- Nekonečný čas vaření – uspoří čas při vaření v provozní špičce

Ostatní vybavení

- Trojitě dveřní sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo

- Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- Klapka – rychlé odvěhnutí varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
- 7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opálení obsluhy
- Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- Robustní klika – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba
- Integrovaná ruční sprcha – pro snadné čištění, nespotřebovává změkčenou vodu
- Odkapová dveřní vanička – zachytává kondenzát z dveří
- Dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- WSS (Water Saving System) – speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- Standardní zavazací vozík

Konektivita

- USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- VisionCombi software – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

Provozní záznamy

- HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- Kompletní záznamy provozních událostí

Servis

- BCS* (Boiler Control System) – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
- Servisní a diagnostický systém – automatické vyhodnocení chyb*

Volitelné vybavení

- Bezpečnostní otevírání dveří
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

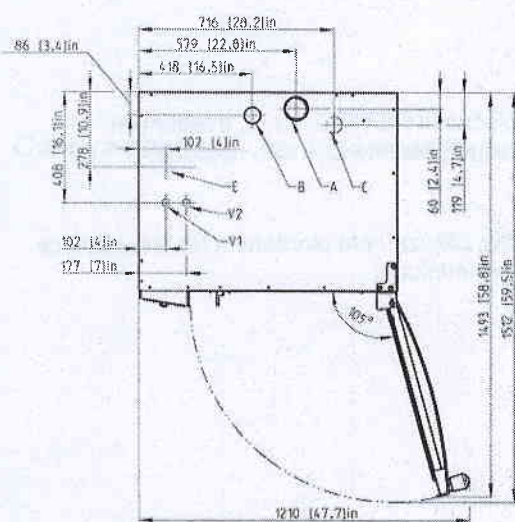
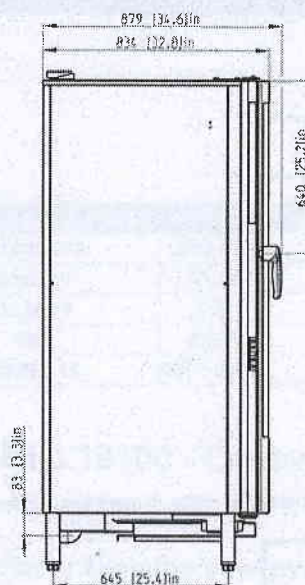
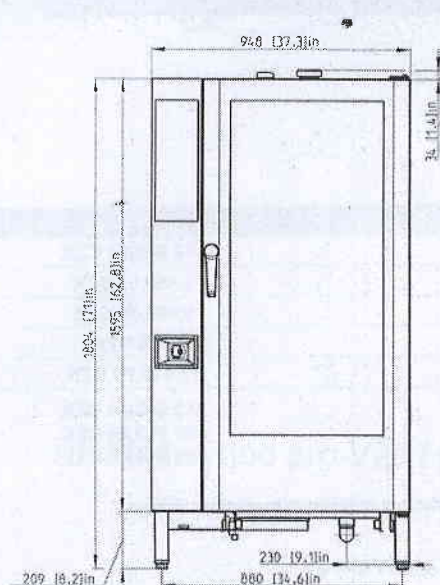
VO 2011 náhradní zavazací vozík
 VISION VENT kondenzační digestoř
 GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
 VISION OLEJOVÁ PISTOLE
 VISION SMOKER udírna
 GASTRONÓDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

* platí pouze pro boilerové konvektomaty

TECHNICKÁ DATA

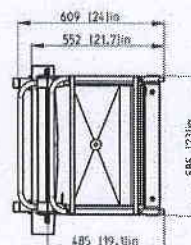
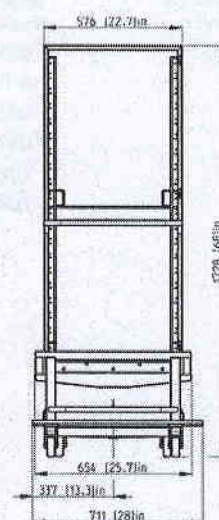
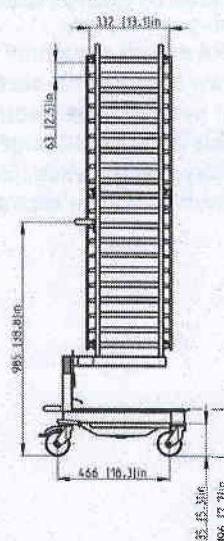
Model	B 2011 i	B 2011 b
Technická specifikace	2E2011/A	2E2011/B
Tepelný zdroj	Elektrina	Elektrina
Vývin páry	Injekční	Bojler
Kapacita	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Kapacita jídla na výdej	400 – 600	400 – 600
Rozteč zásuvky	63 mm	63 mm
Rozměry (š x v x h)	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm
Váha	235 kg	245 kg
Celkový příkon	36,9 kW	36,9 kW
Tepelný příkon	36 kW	36 kW
Příkon vytvářeče páry	–	33 kW
Jištění	63 A	63 A
Napájení	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C

VÝKRESY



A	klapka
B	komínek
C	odpad
E	připojení elektřiny
V1	neupravená voda
V2	upravená voda

VO 2011 R



Cenová rekapitulace

Produkt	Číslo artiklu	Nabídková cena/ks	Počet ks.	Celková cena
B2011b	H14-0502	479 000,00	1	479 000,00 CZK
Doprava	BEZ2	1 300,00	1	1 300,00 CZK
Zapojení konvektomatu	BEZ	5 000,00	1	5 000,00 CZK
Školení odborným kuchařem RETIGO	BEZ3	1,00	1	1,00 CZK
Zavážecí vozík pro 2011 NEW - VO2011R	HC99-7100	27 608,00	1	27 608,00 CZK

Celkem	512 909,00 CZK
DPH	107 710,89 CZK
Celkem s DPH	620 619,89 CZK

Zapojení konvektomatu probíhá na předem připravené instalační místo. V ceně konvektomatu je zaškolení odborným kuchařem Retigo.

Obchodní podmínky

Dodací podmínka: FCA Rožnov pod Radhoštěm INCOTERMS 2010
Platební podmínka: Splatnost do 30 dní od vystavení faktury
Termín dodání: Podle aktuální výrobní kapacity
Poznámka: Tato nabídka se řídí záručními podmínkami společnosti RETIGO, s.r.o., uvedenými na <http://www.retigo.cz/Ke-stazeni> bod 13, případně přiloženými k této nabídce. Pokud není uvedeno jinak jsou ceny bez DPH. Tuto nabídku lze přijmout pouze bezvýhradně. Přijetí nabídky objednávkou, či podpisem nabídky zákazníkem uvedeným na této nabídce vyjadřuje souhlas s výše citovanými záručními podmínkami.

Nabídka č.: 19100
Datum vystavení: 5.12.2023
Platnost nabídky: 19.12.2023
Vytvořil: Tomáš Obšiváč
736 187 858, tobsivac@retigo.cz