

Přehled výhod pro Vás / nabídka č.19697  
- Cenová nabídka - konvektomat B2011b

**Vystavena pro Zařízení školního stravování, Přerov**

Cenová nabídka - konvektomat Blue Vision 2011b

Datum vystavení: 12.4.2024  
Platnost nabídky: 26.4.2024  
Vytvořil: [REDACTED]

# 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 funkčnosti, 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.

# 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 zásuvů** – 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 gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.
- **Regenerace/banketing** – podávejte více pokrmů v kratším čase
- **Delta T vaření** – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- **Nízkoteplotní 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

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

- **Obousměrný ventilátor** – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- **Klapka** – rychlé odvlhčení 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 opaření 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, nespotebovává 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 zavážecí 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 otvírání dveří
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

## Volitelné příslušenství

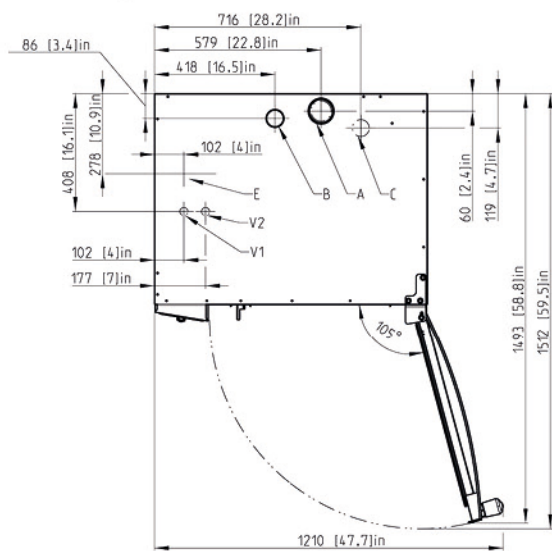
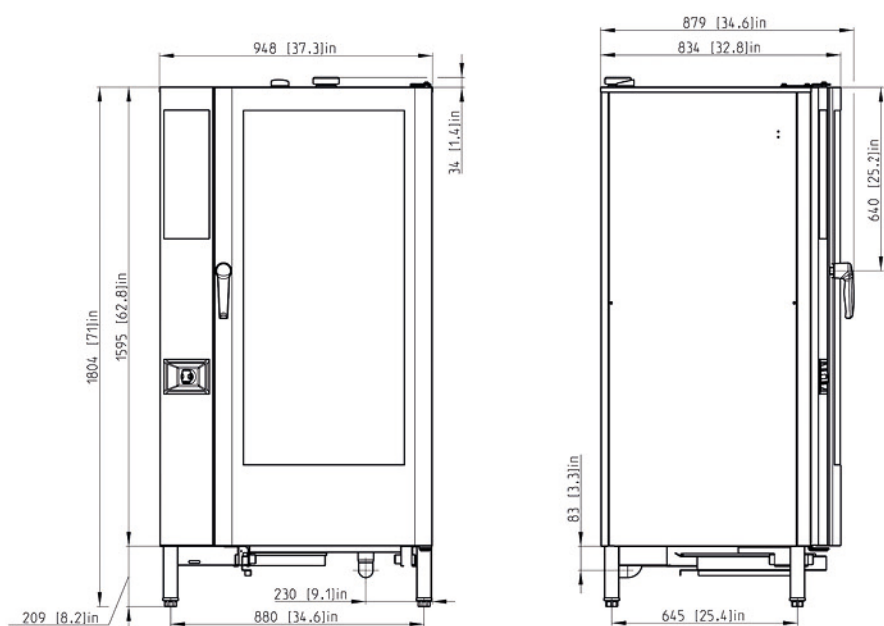
VO 2011 náhradní zavážecí vozík  
 VISION VENT kondenzační digestoř  
 GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3  
 VISION OLEJOVÁ PISTOLE  
 VISION SMOKER udírna  
 GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

\* platí pouze pro bojlerové konvektomaty

# TECHNICKÁ DATA

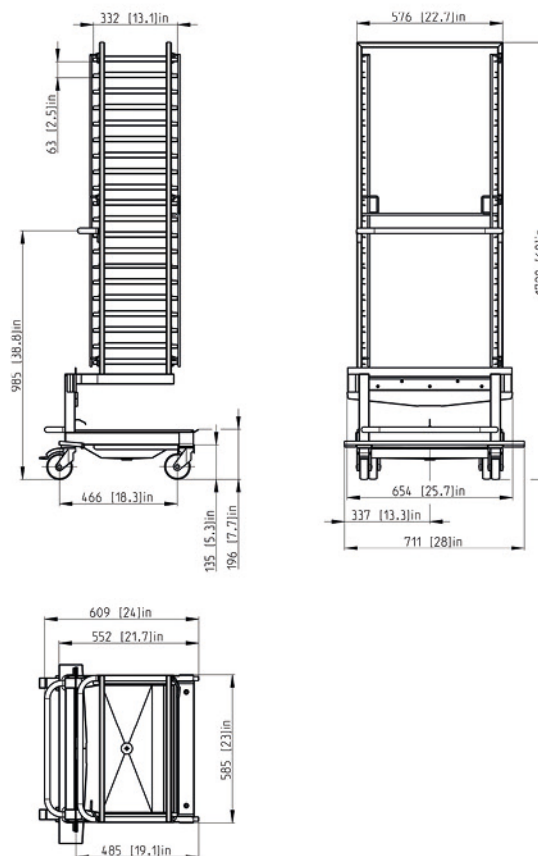
| Model                   | B 2011 i              | B 2011 b              |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Technická specifikace   | 2E2011IA              | 2E2011BA              |
| Tepelný zdroj           | Elektrina             | Elektrina             |
| Vývin páry              | Injekční              | Bojler                |
| Kapacita                | 20 x GN 1/1           | 20 x GN 1/1           |
| Kapacita jídel na výdej | 400 – 600             | 400 – 600             |
| Rozteč zásuvů           | 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 vyvíječe 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      | 478 000,00        | 1         | <b>478 000,00 CZK</b> |
| Zavážecí vozík pro 2011 NEW - VO2011R | HC99-7100     | 27 900,00         | 1         | <b>27 900,00 CZK</b>  |
| Doprava, zapojení                     | HC99-7100     | 6 000,00          | 1         | <b>6 000,00 CZK</b>   |
| <b>Celkem</b>                         |               |                   |           | <b>511 900,00 CZK</b> |
| <b>DPH</b>                            |               |                   |           | <b>107 499,00 CZK</b> |
| <b>Celkem s DPH</b>                   |               |                   |           | <b>619 399,00 CZK</b> |

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 <a href="http://www.retigo.cz/Ke-stazeni">http://www.retigo.cz/Ke-stazeni</a> bod 13, případně příloženými 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.: 19697  
Datum vystavení: 12.4.2024  
Platnost nabídky: 26.4.2024  
Vytvořil: 