

retigo®
VISION

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

VISION KOMBIUGNAR

ORANGE VISION PLUS

Orange Vision Plus 623	6
Orange Vision Plus 611	8
Orange Vision Plus 1011	10
Orange Vision Plus 2011	12

BLUE VISION

Blue Vision 623	16
Blue Vision 611	18
Blue Vision 1011	20
Blue Vision 2011	22
Måttspecifikationer	24

VISION TILLBEHÖR

Tower Solution	25
Vision Vent	25
Vision Smoker	26
Sous-vide kärntemp.nål	26
Vision Oil Spray Gun	26
Vision Rengöringsmedel	26
Speciella Gastrokantiner	27
Emaljerade kantiner	28



ORANGE VISION PLUS

TILLAGNING

Varmluft 30 – 300 °C

Kombi 30 – 300 °C

Ånga 30 – 130 °C

Tillaga över natten – Spara tid och pengar.

Avancerad ånggenereringssystem – Vattnet förvärms i två steg med den inbyggda värmeväxlaren för ett perfekt resultat vid tillagning med ånga.

Långsgående gejdarrar – Säkrare och enklare hantering av plåtar och kantiner. Bättre uppsikt över produkterna i ugnen.

Regeneration/banqueting – Tillaga, kyl ner och regenerera för att servera fler måltider under kortare tid.

Lågtemperaturlagning – Ta fördel av mindre vikt förlust och bättre smakupplevelse på produkten.

Automatisk föruppvärmning/nedkylning – Minimerar värmeförlust när man lastar in produkter i ugnen. Börja tillagningen på rätt temperatur.

Sous-vide, Torrkning, Sterilisering, Rökning – Perfekt för att göra din meny speciell.

VISION DISPLAY

7" display – Perfekt överblick, enkel och intuitiv kontroll.

99 program med 9 steg – Ger dig oändliga möjligheter vid tillagning.

Kontinuerlig tillagningstid – Sparar din tid vid rusningstid.

Automatisk start – Möjlighet att schemalägga fördröjd start.

ANDRA FÖRDELAR

Active Cleaning – Automatisk rengöring till låg kostnad. Kocken behöver inte stå och rengöra själv längre och får tid över till annat.

Trippelglasad dörr - Energibesparande, isolerad dörr med högsta säkerhet mot brännskador.

Fläktmotor med 7 hastigheter – Styr fläkthastighet för att få bra resultat på produkterna.

Automatisk fläkthalt – Fläkten stannar när man öppnar dörren.

Auto-reverserande fläkt – Jämt resultat överallt i ugnen.

Massivt dörrhandtag – Ergonomiskt och säkert dörröppning med silverjoner i materialet med antibakteriell förmåga.

AISI 304 Rostfritt stål – Hög kvalitet för att hålla en längre tid.

Rundade hörn i ugnsutrymmet – Problemfritt underhåll.

Spillbricka i rostfritt under dörren – Undvik att halka på våta golv.

Två vattenintag – Sparar på avkalkat och filtrerat vatten.

WSS (Water Saving System) – Speciellt avloppssystem och inbyggd värmeväxlare för att reducera kostnader.

Avtagbara gejderställningar – Med 65mm gejderavstånd som standard.

Orange Vision Plus 623i



Artikelkod:	H14-0161-IA
Kapacitet:	6 x GN 2/3
Antal måltider:	30-50
Gejderavstånd:	65 mm
Storlek (LxBxH):	683 x 586 x 602 mm
Vikt:	62 kg
Total effekt:	5 (3,4*) kW
Varmluftseffekt:	4,8 (3,2*) kW
Säkring:	16 A
Spänning:	3N~/400V/50-60Hz
Ljudnivå:	max. 70 dBA
Vattenanslutning:	G 3/4"
Avloppsanslutning:	40 mm

* gäller för anslutning 1N~/220-240V/50-60Hz

Standardutrustning:

1-punkt kärntemperaturnål



Klaffventil



Tillval:

Pistoldusch



Vänsterhängd dörr



2-steg säkerhetshandtag



1000 program i upp till 20 steg



Effektvakt (Sicotronic)



Tillbehör:

BENÄMNING:	MODELL:	ARTIKELNR:	BILD:
Rostfritt stativ med plats för 8 st GN 2/3 och 8 st GN 1/3.	ST 623	HC99-2300	
Rostfritt stativ med plats för 8 st GN 2/3 och 8 st GN 1/3 med hjul.	ST 623 CS	HC99-2302	
Väggfäste	KN 623	HC99-2400	
Avloppsreduktion för bordsinstallation	-	HC99-1609	
Vision Vent	RPH 623	HC99-9603	
Låsbara fötter	-	AA99-0158	
Tower Solution 623+623	Total höjd: 1698mm	H14-9910 (R) H14-9918 (L)	

Orange Vision Plus 611i



Artikelkod:	H14-0261-IA-5
Kapacitet:	6+1 x GN 1/1
Antal måltider:	50-150
Gejderavstånd:	65 mm
Storlek (LxBxH):	933 x 821 x 786 mm
Vikt:	116 kg
Total effekt:	10,9 kW
Varmluftseffekt:	10,3 kW
Säkring:	16 A
Spänning:	3N~/400V/50-60hz
Ljudnivå:	max. 70 dBA
Vattenanslutning:	G 3/4"
Avloppsanslutning:	50 mm

Standardutrustning:

1-punkt kärntemperaturnål



Klaffventil



Tillval:

Pistoldusch



Vänsterhängd dörr



2-steg säkerhetshandtag



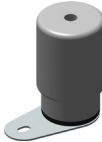
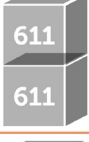
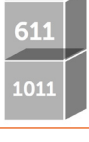
1000 program i upp till 20 steg



Effektvakt (Sicotronic)



Tillbehör:

BENÄMNING:	MODELL:	ARTIKELNR:	BILD:
Rostfritt stativ med plats för 16 st plåtar GN 1/1.	ST 1116	OA01-0300	
Rostfritt stativ med plats för 16 st plåtar GN 1/1 med hjul .	ST 1116 CS	HC99-0304	
Rostfritt stativ FLAT PACK för 16 st plåtar GN 1/1.	ST 1116 FP	OA01-0320	
Rostfritt stativ för Blast Chiller BC511 och BC411.	-	HC99-5800	
Rostfritt stativ för Holdomat + plats för 9 st GN 1/1.	-	HC99-5701	
Gejderställning 5 x 85mm avstånd + 1 x 60mm avstånd.	-	AC18-3030 (L) AC19-3030 (R)	
Gejderställning för 5 st 600x400 plåtar.	-	AC18-3090 (L) AC19-3090 (R)	
Vision Vent kondenseringshuv	RPH 0610	H14-9601	
Låsbara fötter	-	AA99-0157	
Förlängning av skorsten	-	AA99-2645	
Tower Solution 611+611	Total höjd: 1718mm	H14-9905 (R) H14-9912 (L)	
Tower Solution 611+1011	Total höjd: 1978mm	H14-9906 (R) H14-9909 (L)	

Orange Vision Plus 1011i



Artikelkod:	H14-0362-IA-5
Kapacitet:	10+1 x GN 1/1
Antal måltider:	150-250
Gejderavstånd:	65 mm
Storlek (LxBxH):	933 x 821 x 1046 mm
Vikt:	138 kg
Total effekt:	18,6 kW
Varmluftseffekt:	18 kW
Säkring:	32 A
Spänning:	3N~/400V/50-60hz
Ljudnivå:	max. 70 dBA
Vattenanslutning:	G 3/4"
Avloppsanslutning:	50 mm

Standardutrustning:

1-punkt kärntemperaturnål



Klaffventil



Tillval:

Pistoldusch



Vänsterhängd dörr



2-steg säkerhetshandtag



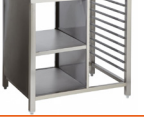
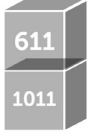
1000 program i upp till 20 steg



Effektvakt (Sicotronic)



Tillbehör:

BENÄMNING:	MODELL:	ARTIKELNR:	BILD:
Rostfritt stativ med plats för 16 st plåtar GN 1/1.	ST 1116	OA01-0300	
Rostfritt stativ med plats för 16 st plåtar GN 1/1 med hjul .	ST 1116 CS	HC99-0304	
Rostfritt stativ FLAT PACK för 16 st plåtar GN 1/1.	ST 1116 FP	OA01-0320	
Rostfritt stativ för Blast Chiller BC511 och BC411.	-	HC99-5800	
Rostfritt stativ för Holdomat + plats för 9 st GN 1/1.	-	HC99-5701	
Gejderställning 5 x 85mm avstånd + 1 x 60mm avstånd.	-	AC18-3040 (L) AC19-3040 (R)	
Gejderställning för 8 st 600x400 plåtar.	-	AC18-3100 (L) AC19-3100 (R)	
Vision Vent kondenseringshuv	RPH 0610	H14-9601	
Låsbara fötter	-	AA99-0157	
Förlängning av skorsten	-	AA99-2645	
Tower Solution 611+1011	Total höjd: 1978mm	H14-9906 (R) H14-9909 (L)	

Orange Vision Plus 2011i



Artikelkod:	H14-0561-IA-5
Kapacitet:	20 x GN 1/1
Antal måltider:	400-600
Gejderavstånd:	63 mm
Storlek (LxBxH):	948 x 834 x 1804 mm
Vikt:	235 kg
Total effekt:	37 kW
Varmluftseffekt:	36 kW
Säkring:	63 A
Spänning:	3N~/400V/50-60hz
Ljudnivå:	max. 70 dBA
Vattenanslutning:	G 3/4"
Avloppsanslutning:	50 mm

Standardutrustning:

1-punkt kärntemperaturnål



Klaffventil



Tillval:

Pistoldusch



Vänsterhängd dörr



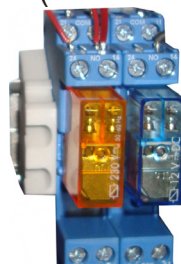
2-steg säkerhetshandtag



1000 program i upp till 20 steg



Effektvakt (Sicotronic)



Tillbehör:

BENÄMNING:	MODELL:	ARTIKELNR:	BILD:
Kantinvagn för 20 plåtar.	VO 2011 R	HC99-7100	
Kantinvagn för 15 plåtar (85mm).	VO 1511	HC99-7110	
Hållare för handtag till kantinvagn	-	HC99-2812	
Vision Vent kondenseringshuv	RPH 2011	H14-9602	
Låsbara fötter	-	AA99-6060	
Förlängning av skorsten	-	AA99-2645	



BLUE VISION

TILLAGNING

Varmluft 30 – 300 °C

Kombi 30 – 300 °C

Ånga 30 – 130 °C

Tillaga över natten – Spara tid och pengar.

Rack Timing – Ställ in individuella tider för olika nivåer i ugnen.

Avancerad ånggenereringssystem – Vattnet förvärms i två steg med den inbyggda värmeväxlaren för ett perfekt resultat vid tillagning med ånga.

Långsgående gejdor – Säkrare och enklare hantering av plåtar och kantiner. Bättre uppsikt över produkterna i ugnen.

Regeneration/banqueting – Tillaga, kyl ner och regenerera för att servera fler måltider under kortare tid.

Delta T tillagning – Avancerad tillagningsmetod för att reducera viktförlust på långtidssteking.

Lågtemperaturtillagning – Ta fördel av mindre viktförlust och bättre smakupplevelse på produkten.

Cook & Hold – Tillaga maten och håll den i perfekt serveringstemperatur.

Golden Touch – Lägg till en gyllenbrun, krispig yta med en knapptryck.

Automatisk föruppvärmning/nedkylning – Minimerar värmeförlust när man lastar in produkter i ugnen. Börja tillagningen på rätt temperatur.

Sous-vide, Torrkning, Sterilisering, Rökning – Perfekt för att göra din meny speciell.

MY VISION KONTROLLPANEL

8" display – Perfekt överblick, enkel och intuitiv kontroll.

MyVision – Anpassa dina menyer så du har allt du behöver på hemskärmen.

Pictogram – Bilder på maten du ska tillaga. Ett knapptryck för att få perfekt resultat.

1000 program i 20 steg – Oändliga tillagningsmöjligheter.

Inlärningsfunktion – Alla justeringar du gör registreras och kan sparas till nästa gång du ska använda programmet.

Senaste 10 – Hitta och använd dina vanliga program som du kör mest.

Multitasking – Använd displayen samtidigt som ugnen lagar mat.

EcoLogic – Se energi- och vattenförbrukning direkt i displayen.

ANDRA FÖRDELAR

Active Cleaning – Automatisk rengöring till låg kostnad. Kocken behöver inte stå och rengöra själv längre och får tid över till annat.

Trippelglasad dörr - Energibesparande, isolerad dörr med högsta säkerhet mot brännskador.

6-punkt temperaturnål – Ger ett perfekt och precist resultat av maten som tillagas.

Auto-reverserande fläkt – Jämt resultat överallt i ugnen.

Blue Vision 623i



Artikelkod:	H14-0101-IA
Kapacitet:	6 x GN 2/3
Antal måltider:	30-50
Gejderavstånd:	65 mm
Storlek (LxBxH):	683 x 586 x 602 mm
Vikt:	62 kg
Total effekt:	5 (3,4*) kW
Varmluftseffekt:	4,8 (3,2*) kW
Säkring:	16 A
Spänning:	3N~/400V/50-60Hz
Ljudnivå:	max. 70 dBA
Vattenanslutning:	G 3/4"
Avloppsanslutning:	40 mm

* gäller för anslutning 1N~/220-240V/50-60Hz

Standardutrustning:

6-punkt kärntemperaturnål



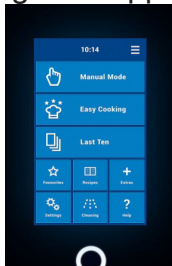
Klaffventil



Pistoldusch



1000 program i upp till 20 steg



Tillval:

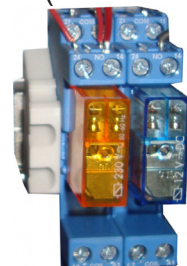
Vänsterhängd dörr



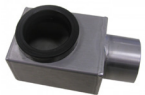
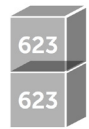
2-steg säkerhetshandtag



Effektvakt (Sicotronic)



Tillbehör:

BENÄMNING:	MODELL:	ARTIKELNR:	BILD:
Rostfritt stativ med plats för 8 st GN 2/3 och 8 st GN 1/3.	ST 623	HC99-2300	
Rostfritt stativ med plats för 8 st GN 2/3 och 8 st GN 1/3 med hjul.	ST 623 CS	HC99-2302	
Väggfäste	KN 623	HC99-2400	
Avloppsreduktion för bordsinstallation	-	HC99-1609	
Vision Vent	RPH 623	HC99-9603	
Låsbara fötter	-	AA99-0158	
Tower Solution 623+623	Total höjd: 1698mm	H14-9910 (R) H14-9918 (L)	

Blue Vision 611i



Artikelkod:	H14-0201-IA
Kapacitet:	6+1 x GN 1/1
Antal måltider:	50-150
Gejderavstånd:	65 mm
Storlek (LxBxH):	933 x 821 x 786 mm
Vikt:	116 kg
Total effekt:	10,9 kW
Varmluftseffekt:	10,3 kW
Säkring:	16 A
Spänning:	3N~/400V/50-60hz
Ljudnivå:	max. 70 dBA
Vattenanslutning:	G 3/4"
Avloppsanslutning:	50 mm

Standardutrustning:

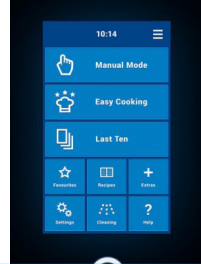
6-punkt kärntemperaturnål



Klaffventil



1000 program i upp till 20 steg



Tillval:

Pistoldusch



Vänsterhängd dörr

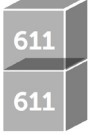
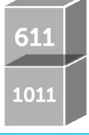


2-steg säkerhetshandtag



Effektvakt (Sicotronic)



Tillbehör:			
BENÄMNING:	MODELL:	ARTIKELNR:	BILD:
Rostfritt stativ med plats för 16 st plåtar GN 1/1.	ST 1116	OA01-0300	
Rostfritt stativ med plats för 16 st plåtar GN 1/1 med hjul .	ST 1116 CS	HC99-0304	
Rostfritt stativ FLAT PACK för 16 st plåtar GN 1/1.	ST 1116 FP	OA01-0320	
Rostfritt stativ för Blast Chiller BC511 och BC411.	-	HC99-5800	
Rostfritt stativ för Holdomat + plats för 9 st GN 1/1.	-	HC99-5701	
Gejderställning 5 x 85mm avstånd + 1 x 60mm avstånd.	-	AC18-3030 (L) AC19-3030 (R)	
Gejderställning för 5 st 600x400 plåtar.	-	AC18-3090 (L) AC19-3090 (R)	
Vision Vent kondenseringshuv	RPH 0610	H14-9601	
Låsbara fötter	-	AA99-0157	
Förlängning av skorsten	-	AA99-2645	
Tower Solution 611+611	Total höjd: 1718mm	H14-9905 (R) H14-9912 (L)	
Tower Solution 611+1011	Total höjd: 1978mm	H14-9906 (R) H14-9909 (L)	

Blue Vision 1011i



Artikelkod:	H14-0301-IA
Kapacitet:	6+1 x GN 1/1
Antal måltider:	150-250
Gejderavstånd:	65 mm
Storlek (LxBxH):	933 x 821 x 1046 mm
Vikt:	138 kg
Total effekt:	18,6 kW
Varmluftseffekt:	18 kW
Säkring:	32 A
Spänning:	3N~/400V/50-60hz
Ljudnivå:	max. 70 dBA
Vattenanslutning:	G 3/4"
Avloppsanslutning:	50 mm

Standardutrustning:

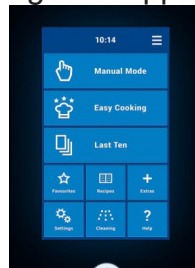
6-punkt kärntemperaturnål



Klaffventil



1000 program i upp till 20 steg



Tillval:

Pistoldusch



Vänsterhängd dörr

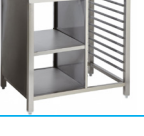
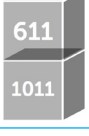


2-steg säkerhetshandtag



Effektvakt (Sicotronic)



Tillbehör:			
BENÄMNING:	MODELL:	ARTIKELNR:	BILD:
Rostfritt stativ med plats för 16 st plåtar GN 1/1.	ST 1116	OA01-0300	
Rostfritt stativ med plats för 16 st plåtar GN 1/1 med hjul .	ST 1116 CS	HC99-0304	
Rostfritt stativ FLAT PACK för 16 st plåtar GN 1/1.	ST 1116 FP	OA01-0320	
Rostfritt stativ för Blast Chiller BC511 och BC411.	-	HC99-5800	
Rostfritt stativ för Holdomat + plats för 9 st GN 1/1.	-	HC99-5701	
Gejderställning 5 x 85mm avstånd + 1 x 60mm avstånd.	-	AC18-3030 (L) AC19-3030 (R)	
Gejderställning för 5 st 600x400 plåtar.	-	AC18-3090 (L) AC19-3090 (R)	
Vision Vent kondenseringshuv	RPH 0610	H14-9601	
Låsbara fötter	-	AA99-0157	
Förlängning av skorsten	-	AA99-2645	
Tower Solution 611+611	Total höjd: 1718mm	H14-9905 (R) H14-9912 (L)	
Tower Solution 611+1011	Total höjd: 1978mm	H14-9906 (R) H14-9909 (L)	

Blue Vision 2011i



Artikelkod:	H14-0501-IA
Kapacitet:	20 x GN 1/1
Antal måltider:	400-600
Gejderavstånd:	63 mm
Storlek (LxBxH):	948 x 834 x 1804 mm
Vikt:	235 kg
Total effekt:	37 kW
Varmluftseffekt:	36 kW
Säkring:	63 A
Spänning:	3N~/400V/50-60hz
Ljudnivå:	max. 70 dBA
Vattenanslutning:	G 3/4"
Avloppsanslutning:	50 mm

Standardutrustning:

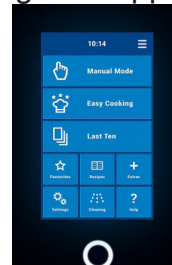
6-punkt kärntemperaturnål



Klaffventil



1000 program i upp till 20 steg



Tillval:

Pistoldusch



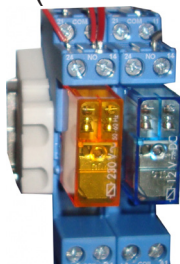
Vänsterhängd dörr



2-steg säkerhetshandtag



Effektvakt (Sicotronic)

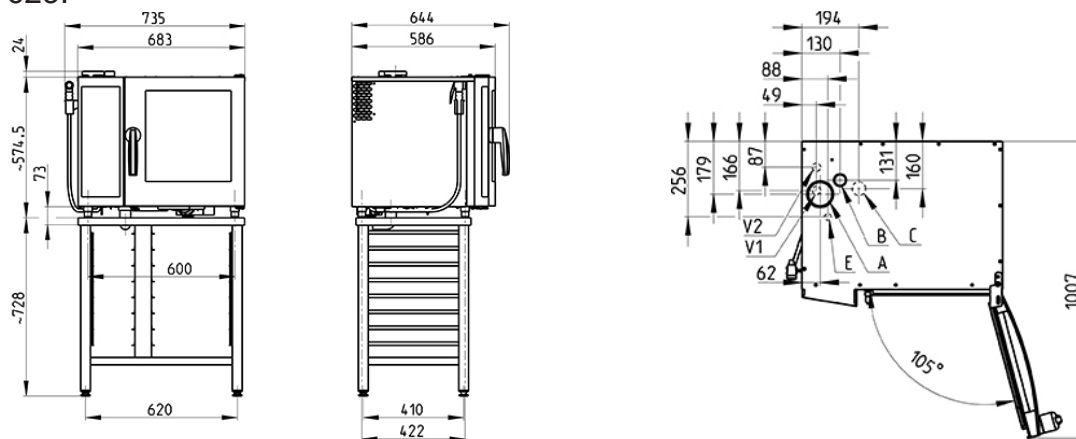


Tillbehör:

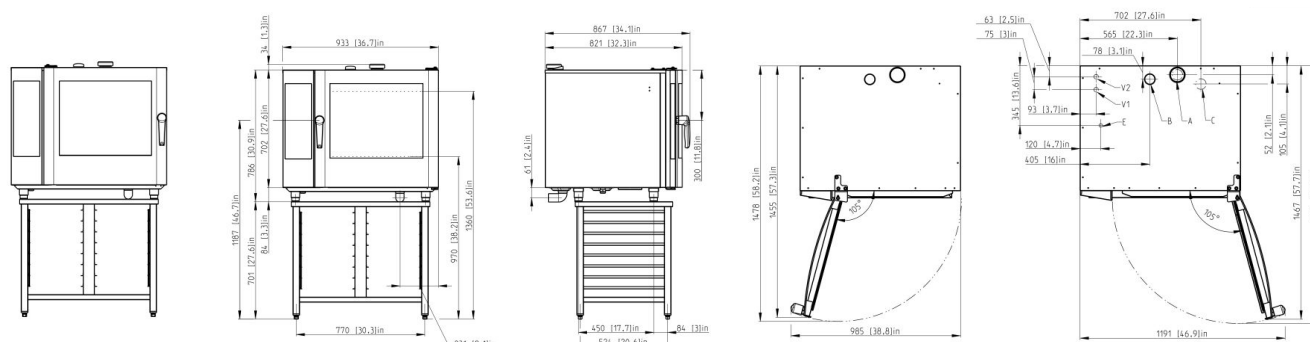
BENÄMNING:	MODELL:	ARTIKELNR:	BILD:
Kantinvagn för 20 plåtar.	VO 2011 R	HC99-7100	
Kantinvagn för 15 plåtar (85mm).	VO 1511	HC99-7110	
Hållare för handtag till kantinvagn	-	HC99-2812	
Vision Vent kondenseringshuv	RPH 2011	H14-9602	
Låsbara fötter	-	AA99-6060	
Förlängning av skorsten	-	AA99-2645	

Måttspecifikationer:

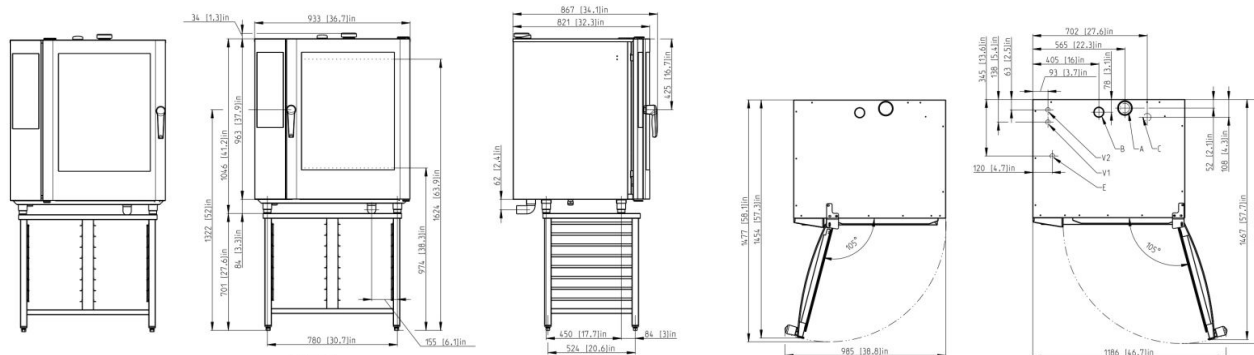
Modell 623:



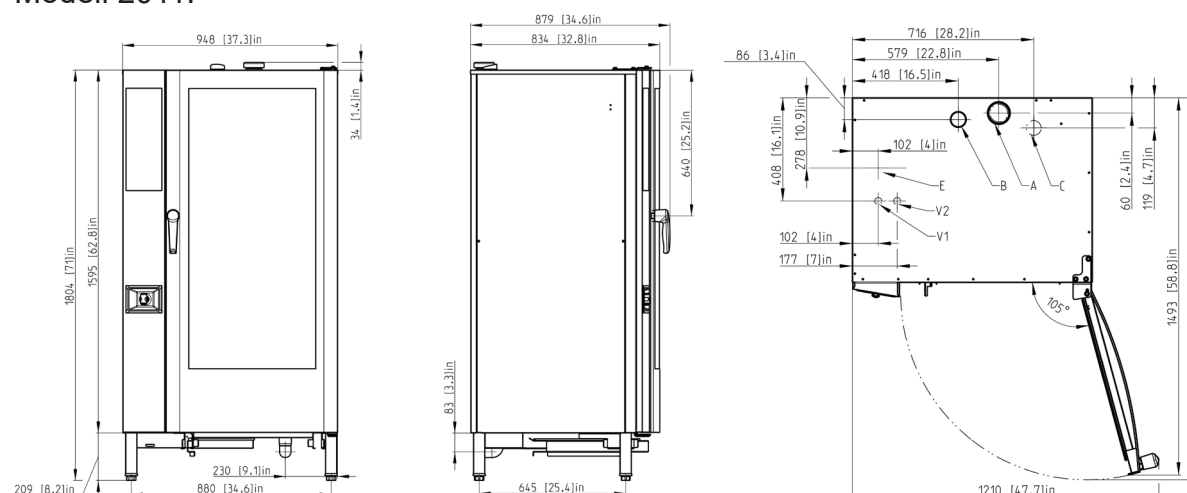
Modell 611:



Modell 1011:



Modell 2011:



Tower Solution Exempel:



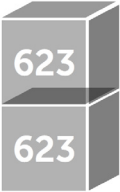
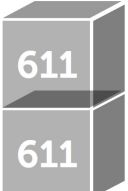
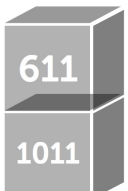
623 + 623



611 + 611



611 + 1011

Konfiguration:	Total höjd med stativ:	Höjd till översta plåten:
	1698 mm (stativ H: 489 mm)	1521 mm
	1718 mm (stativ H: 140 mm)	1593 mm
	1978 mm (stativ H: 140 mm)	1713 mm

Vision Vent kondensationshuv:

Modell:	RPH623	RPH0610	RPH2011
Storlek (LxBxH):	688 x 633 x 251 mm	930 x 1129 x 412 mm	952 x 1137 x 412 mm
Vikt:	40 kg	60 kg	60 kg
Total effekt:	0,166 kW	0,4 kW	0,4 kW
Anslutning:	1N~/230V/50-60Hz	1N~/230V/50-60Hz	1N~/230V/50-60Hz
Max luftflöde:	760 m³/h	1000 m³/h	1000 m³/h
Ljudnivå (min/max):	46 dB/ 50 dB	63 dB/ 68 dB	63 dB/ 68 dB

Vision Tillbehör

Vision Smoker:



Artikelnummer:	OA07-0001
Vikt:	2 kg
Total effekt:	0,3 kW
Anslutning:	1N~/230V/50-60Hz
Träflis:	1 - 4 cm
Max Temperatur:	200 °C

Sous-vide kärntemperaturnål:



Artikelnummer:	OA08-0001
Anslutning:	Extern USB

Vision Oil spray gun:



Artikelnummer:	OA20-0025
Vikt:	1,4 kg
Total effekt:	0,6 kW
Anslutning:	1N~/230V/50-60Hz
Max flöde (vatten)	280 g/min
Max viskositet:	120 DIN-sec
Volym:	700 ml
Sladdlängd:	2,5 m

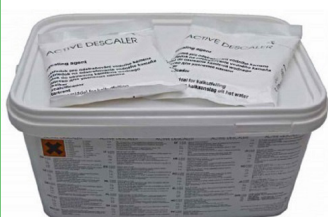
Vision Active Cleaner:



Artikelnummer:	OA11-0040
Förp.storlek:	50 påsar x 60 g

Rengöringsmedel för Retigo kombiugnar med självrengöringsprogram. Olika program kräver olika mängd påsar vid rengöring. Följ instruktionerna på ugnen.

Vision Descaler:



Artikelnummer:	OA11-0040
Förp.storlek:	50 påsar x 60 g

Avkalkningsmedel till ugnsutrymmet för Retigo kombiugnar med självrengöringsprogram. Speciellt avkalkningsprogram finns i Retigo kombiugnar.

Speciella kantiner

Vision Grill Express:



Modell:	Storlek:	Artikelnummer:
REG 2/3	354 x 325 mm	OA03-0013
REG 1/1	530 x 325 mm	OA03-0011

Vision Grill:



Modell:	Storlek:	Artikelnummer:
RGR 2/3	354 x 325 mm	OA03-0012
RGR 1/1	530 x 325 mm	OA03-0010

Vision Grill Diagonal:



Modell:	Storlek:	Artikelnummer:
RGD 2/3	354 x 325 mm	OA03-0015
RGD 1/1	530 x 325 mm	OA03-0014
RGD 400x600	400 x 600 mm	OA03-0016

Vision Snack:



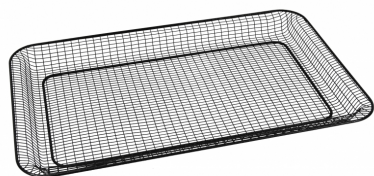
Modell:	Storlek:	Artikelnummer:
RS 2/3-6	354 x 325 mm	OA03-0020
RGS 1/1-8	530 x 325 mm	OA01-0032
RGS 1/1-11	530 x 325 mm	OA03-0021

Vision Bake:



Modell:	Storlek:	Artikelnummer:
RB 2/3-20	354 x 325 x 20 mm	OA03-0111
RB 1/1	530 x 325 mm	OA01-0029
RB 1/1-20	530 x 325 x 20 mm	OA03-0018

Vision Frit Lotan:



Modell:	Storlek:	Artikelnummer:
VFL 2/3	354 x 325 mm	OA03-0110
VFL 1/1	530 x 325 mm	OA01-0109

Vision Pan:



Modell:	Storlek:	Artikelnummer:
VP-S 18	Ø 18 cm	OA03-0031
VP-S 22	Ø 22 cm	OA01-0032

Emaljerade kantiner

Vision Grill Express:



Modell:	Storlek:	Artikelnummer:
GNS 2/3	354 x 325 x 40 mm	OA01-0074
GNS 1/1 20	530 x 325 x 20 mm	OA01-0020
GNS 1/1 40	530 x 325 x 40 mm	OA01-0021
GNS 1/1 60	530 x 325 x 60 mm	OA01-0022
GNS 2/1 40	650 x 530 x 40 mm	OA01-0054
GNS 2/1 60	650 x 530 x 60 mm	OA01-0063
GNS 400x600 20	400 x 600 x 20 mm	OA01-0097
GNS 400x600 40	400 x 600 x 40 mm	OA01-0098



retigo®

OM RETIGO

Retigo startade redan 1994 med tillverkning av kombiugnar för restauranger och storkök. Retigo Kombiugnar tillverkas i Tjeckien. Kvalité och känsla är två nyckelord som Retigo förknippas med. När man får känna och uppleva Retigo Vision kombiugnar förstår man vilket gediget arbete som ligger bakom för att få fram dessa ugnar i världsklass.

PERFEKTION INOM MATLAGNING

Retigo har hjälpt krögare och kockar i över 25 år tack vare deras professionella tänkande, kundnöjdhet och produktutveckling.

PRISVÄRDA PRODUKTER

Retigo strävar alltid efter att ha den bästa produkten till det bästa priset. Oavsett när det gäller val av material eller utveckling och förbättring finns det inga genvägar. Retigos kunder ska känna att de får den bästa kombiugnen på marknaden för det bästa priset.

UTOMORDENTLIGT GOD KUNDSERVICE

Man köper inte bara en kombiugn. Man köper ett koncept för hela köket - i många år framöver. Därför ska alla Retigos kunder känna sig trygga när det handlar en ny Retigo Vision kombiugn. Med rätt rådgivning ser man till att förmedla en ugn i rätt kapacitet och med rätt funktioner för kundernas behov.

SERVICE, RESERVDELAR OCH SUPPORT

Tack vare att Retigo tillverkas i Tjeckien är reservdelarna aldrig långt borta om det skulle behövas. Vanligt förekommande reservdelar finns hos Retigos officiella partner i Sverige för att erbjuda ännu snabbare och effektivare reparation och underhåll. Allt för att minimera stillestånd.

V I S I O N



För mer information och köpvillkor:

www.retigo.se

044-109200



Återförsäljare:

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...