



Tarif 2026

retigo®



TR-V1-0426

RETIGO

FOUR COMBI+ MANUEL

VISION
Orange



Système d'économie d'eau (Water Saving System)
La conception unique du système d'écoulement qui demande une quantité minimum d'eau pour refroidir la vapeur résiduaire. Cette solution réduit significativement la consommation totale d'eau.



Lavage automatique Active Cleaning
Le lavage à faible coût avec une efficacité élevée et des demandes minimum en matière de consommation d'eau.



Efficacité élevée, pertes minimum

L'isolation spéciale de la chambre de cuisson dont l'épaisseur est de 50 mm, ensemble avec le triple vitrage de la porte du four mixte garantit une montée rapide en température et une consommation minimum d'énergie lors de la cuisson.



Système de génération de vapeur avancé (Advanced Steam Generation System)

L'échangeur thermique intégré récupère la chaleur de vapeur résiduaire ce qui diminue d'une manière significative les demandes en énergie électrique.



Four mixte sur mesure



Sous-vide



Jusqu'à 99 programmes à 9 étapes*



Confit



Fumage



Cuisson de nuit



RETIGO

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF

G Mark®

CARACTÉRISTIQUES STANDARD

VISION
Orange

ORANGE Vision

CUISSON

Air chaud 30 - 300 °C

Régime combiné 30 - 300 °C

Cuisson à la vapeur 30 - 130 °C

Cuisson Bio 30 - 98 °C

Régénération/banqueting - servir plus de mets en moins de temps

ÉQUIPEMENTS

Advanced Steam Generation System - production rapide de vapeur saturée

Triple vitrage de porte séparable fuite de chaleur minimum, basse consommation d'énergie, pas de brûlures par la vitre extérieure
7 vitesses du ventilateur*** contrôle de vitesse de la diffusion et de la circulation d'air

Fan Stop - arrêt immédiat du ventilateur évite tant une fuite de chaleur et de vapeur à l'ouverture de la porte ainsi qu'une brûlure de vapeur des opérateurs

Ventilateur réversible - différences minimum de couleur des mets rôtis

Poignée robuste - ouverture aisée de la machine, matière anti-bactéries

Acier inoxydable AISI 304 matériaux en aciers inoxydables de qualité avec traitement de surface spécial pour une durée de vie plus longue

Chambre de cuisson hygiénique avec angles

Intérieurs arrondis - entretien facile

DONNÉES

Interface USB - transfert simple des données de/vers le four mixte

SERVICE

Enregistrements HACCP - analyse facile et immédiate des points critiques

BCS (Boiler Control System) - contrôle automatique du générateur de vapeur

Système de service diagnostique - analyse automatique des défauts

EQUIPEMENT FACULTATIF

Sonde à cœur

Clapet

99 programmes à 9 étapes

Douchette manuelle standard

Accessoires - supports, chariots, récipients gastronomiques, produits de nettoyage, etc.



**Jusqu'à 12 % moins en
matière de consommation
d'énergie électrique lors
du fonctionnement dans
l'air chaud** (selon DIN 18873 7.2)

**Jusqu'à 30 % moins en
matière de consommation
d'énergie électrique en
conditions stabilisées**
(selon DIN 18873-2 6.3)

RETIGO

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF

G Mark®

Fours

Fours Combi +



RETIGO

Made in Czech

FOUR COMBI+ MANUEL GN1/1 ELECTRIQUE

Cette gamme des fours mixtes RETIGO Orange Vision est conçue pour satisfaire les clients ayant des exigences moins élevées en matière de quantité de fonctions dans le modèle de base tout en gardant la qualité supérieure et la simplicité de la commande. A la différence de la gamme Blue Vision, les fours mixtes Orange Vision sont équipés uniquement d'un système de nettoyage automatique Active cleaning, ventilateur 7 vitesses + fonction Fan stop et de fonctions de base nécessaires. D'autres équipements, comme douchette intégrée, clapet et 99 programmes en 9 étapes, sont en option. Ainsi, le client peut configurer sa machine en fonction de ses besoins ce qui lui permet de ne pas payer pour l'équipement dont il ne se servira jamais dans le futur. Le design fonctionnel et élégant souligne la simplicité des machines et l'écran DEL permet d'effectuer le réglage et la commande d'une manière simple.

Accessoires Inclus



6 GN2/3



7 GN1/1



11 GN1/1



20 GN1/1

⚡ Électricité

⚡ Électricité

⚡ Électricité

⚡ Électricité

Modèle fours	O 623 i	O 611 i	O 1011 i	O 2011 i
Distance entre niveaux	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	3N~/380-415V	3N~/380-415V	3N~/380-415V	3N~/380-415V
Puissance électrique	5 (3,4*) kW	10,9 kW	18,6 kW	36,9 kW
Production de vapeur	Injection	Injection	Injection	Injection
Dimensions - l x p x h	683 x 586 x 602 mm	933 x 821 x 786 mm	933 x 821 x 1046 mm	948 x 834 x 1804 mm
Poids	62 kg	116 kg	138 kg	235 kg
Type d'ouverture	Charnière à droite	Charnière à droite	Charnière à droite	Charnière à droite

Accessoires

Support personnaliser original retigo ou préfabriqué

Facultatif

Produit de nettoyage active cleaner

Obligatoire

kit système de filtration

Facultatif

Hotte personnaliser original retigo ou préfabriqué

Obligatoire

PV HT : Consultez notre service commercial

FOUR COMBI+ MANUEL GN1/1 GAZ

Cette gamme des fours Combi RETIGO Orange Vision est conçue pour satisfaire les clients ayant des exigences moins élevées en matière de quantité de fonctions dans le modèle de base tout en gardant la qualité supérieure et la simplicité de la commande, les fours mixtes Orange Vision sont équipés d'un système de nettoyage automatique Active cleaning clapet de regulation d'humidité et 99 programmes en 9 étapes, ventilateur 7 vitesses + fonction Fan stop et de fonctions de base nécessaires pour O611i, Ainsi, le client peut configurer sa machine en fonction de ses besoins ce qui lui permet de ne pas payer pour l'équipement dont il ne se servira jamais dans le futur. Le design fonctionnel et élégant souligne la simplicité des machines et l'écran DEL permet d'effectuer le réglage et la commande d'une manière simple.

Accessoires Inclus



Lavage
automatique



99 programmes
à 9 étapes



Clapet



Sonde à coeur



1



6 GN1/1

2



10 GN1/1

3



20 GN1/1

	 Gaz	 Gaz	 Gaz
Modèle fours	O 611 ig	O 1011 ig	O 2011 ig
Distance entre niveaux	65 mm	65 mm	65 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	1N~(2~)/220-240V	1N~(2~)/220-240V	1N~(2~)/220-240V
Puissance Electrique	0,74 kW	0,74 kW	1,28 kW
Puissance Gaz Nominale max	13 kW	22,5 kW	45 kW
Production de vapeur	Injection	Injection	Injection
Dimensions - l x p x h	933 x 821 x 786 mm	933 x 821 x 1046 mm	948 x 834 x 1804 mm
Poids	127kg	149 kg	257 kg
Type d'ouverture	Charnière à Gauche	Charnière à Gauche	Charnière à Gauche

Accessoires

Support personnaliser
original retigo ou préfabriqué

Facultatif

Produit de nettoyage active cleaner

Obligatoire

kit système de filtration

Facultatif

Hotte personnaliser
original retigo ou préfabriqué

Obligatoire

PV HT : Consultez notre service commercial

Fours

Fours Combi +



RETIGO

Made in Czech

FOUR COMBI+ MANUEL GN2/1 ELECTRIQUE

La nouvelle gamme de fours mixtes Retigo Orange Vision Plus apporte un standard innovant qui combine une commande absolument simple grâce à l'écran tactile 7" avec son système Vision Controls et l'équipement inédit au prix de base avec les 99 programmes inclus. De larges possibilités en matière de configuration optionnelle permettent de combiner des équipements sur mesure pour répondre aux besoins de la cuisine. Le nouvel Orange Vision Plus offre un excellent rapport qualité/prix avec:

- + Écran tactile 7" avec une réactivité très rapide
- + Vision Controls: commande simple et intuitive
- + Nettoyage automatique Active cleaning
- + 7 vitesses du ventilateur avec sa fonction Fan stop
- + 99 programmes déjà en équipement standard
- + HACCP affiché directement sur l'écran principal
- + Interface USB et Ethernet
- + Triple vitrage pour une fuite de chaleur minimum
- + Glissières transversales pour une sécurité plus élevée et une meilleure visibilité
- + Nombre minimum de pièces plastiques pour une résistance et une fiabilité plus élevées

Accessoires Inclus



Lavage automatique



99 programmes à 9 étapes



Clapet



Sonde à cœur



1



6 GN2/1

2



10 GN2/1

3



20 GN2/1



Électricité



Électricité



Électricité

Modèle fours	O 621 i	O 1021 i	O 2021 i
Distance entre niveaux	73 mm	73 mm	63 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	3N~/380-415V	3N~/380-415V	3N~/380-415V
Puissance Total	18,6 kW	29,6 kW	58,9 kW
Production de vapeur	Injection	Injection	Injection
Dimensions - l x p x h	1121 x 1018 x 826 mm	1121 x 1018 x 1086 mm	1150 x 952 x 1841 mm
Poids	160 kg	193 kg	330 kg
Type d'ouverture	Charnière à droite	Charnière à droite	Charnière à droite

Accessoires

Support personnaliser original retigo ou préfabriqué

Facultatif

Produit de nettoyage active cleaner

Obligatoire

kit système de filtration

Facultatif

Hotte personnaliser original retigo ou préfabriqué

Obligatoire

PV HT : Consultez notre service commercial

FOUR COMBI+ MANUEL GN2/1

GAZ

Cette gamme des fours mixtes RETIGO Orange Vision est conçue pour satisfaire les clients ayant des exigences moins élevées en matière de quantité de fonctions dans le modèle de base tout en gardant la qualité supérieure et la simplicité de la commande. A la différence de la gamme Blue Vision, les fours mixtes Orange Vision sont équipés uniquement d'un système de nettoyage automatique Active cleaning, ventilateur 7 vitesses + fonction Fan stop et de fonctions de base nécessaires. D'autres équipements, comme douchette intégrée, clapet et 99 programmes en 9 étapes, sont en option. Ainsi, le client peut configurer sa machine en fonction de ses besoins ce qui lui permet de ne pas payer pour l'équipement dont il ne se servira jamais dans le futur. Le design fonctionnel et élégant souligne la simplicité des machines et l'écran DEL permet d'effectuer le réglage et la commande d'une manière simple.

Accessoires Inclus



Lavage automatique



99 programmes à 9 étapes



Clapet



Sonde à cœur



1



12 GN2/1

2



20 GN2 /1

	 Gaz	 Gaz
Modèle fours	O 1221 ig	O 2021 ig
Distance entre niveaux	65 mm	63 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	1N~(2~)/220-240V	1N~(2~)/220-240V
Puissance électrique	1,28 kW	1,66 kW
Puissance Gaz nominale max	45 kW	78 kW
Production de vapeur	Injection	Injection
Dimensions - l x p x h	1111 x 961 x 1343 mm	1156 x 963 x 1815 mm
Poids	229 kg	378 kg
Type d'ouverture	Charnière à Gauche	Charnière à Gauche

Accessoires

Support personnaliser original retigo ou préfabriqué

Facultatif

Produit de nettoyage active cleaner

Obligatoire

kit système de filtration

Facultatif

Hotte personnaliser original retigo ou préfabriqué

Obligatoire

PV HT : Consultez notre service commercial

Fours

Fours Combi +



Made in Czech

RETIGO

ACCESSOIRES FOUR COMBI+ MANUEL GN

1



DOUCHETTE POUR FOUR ORANGE RETIGO

REF
AA99-0154

2



KIT DE SUPERPOSITION 2 FOURS

6+6NIV GN1/1 ELEC AVEC STAND

REF
H14-9905

3



KIT DE SUPERPOSITION 2 FOURS

10+6NIV GN1/1 ELEC AVEC STAND

REF
H14-9906

4



PRODUIT DE NETOYAGE ACTIVE CLEANER

50 paquets x 60g

Poudre pour système de nettoyage automatique
active cleaning

REF
OA11-0040

5



PRODUIT DE NETOYAGE VISION DESCALER

25 sachets x 100 g

Poudre pour le détartrage de la chambre
de cuisson

REF
OA11-0048



FOUR COMBI+ DIGITAL À CHAUDIÈRE

VISION
Blue



Minimisation des déperditions thermiques

L'isolation spéciale de la chambre de cuisson associée à un triple vitrage de la porte* Retigo Vision assure une consommation minimum d'énergie pendant la cuisson.



Système d'économie d'eau

Une conception unique du système d'évacuation ne demande qu'une quantité minimum d'eau pour refroidir la vapeur résiduelle. Cette conception réduit la consommation d'eau d'une manière importante.



Génération avancée de la vapeur

Le système assure une génération de vapeur à haute saturation à l'aide d'un échangeur thermique intégré qui consomme très peu d'eau et d'énergie.



Durée de vie du four mixte au-delà de sa mise au rebut

Pratiquement 98 % des matériaux utilisés pour la fabrication des fours mixtes Retigo Vision sont entièrement recyclables.



Easy Cooking



Sous-vide



Fumage



Cuisson de nuit



Temporisation des glissières



Confire



RETIGO

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF

G Mark®

CARACTÉRISTIQUES STANDARD

CUISSON

Air chaud 30 - 300 °C

Régime combiné 30 - 300 °C

Cuisson à la vapeur 30 - 130 °C

Cuisson Bio 30 - 98 °C

Cuisson/rôtissage pendant la nuit - économise le temps et l'argent

Temporisation des glissières - possibilité de régler le temps

de cuisson différent pour chaque glissière

Régénération/banqueting - servir plus de mets en moins de temps

Cuisson/rôtissage Delta T - précision au moment de la préparation de grands morceaux d'aliments

Cuisson/rôtissage à basse température - pertes de poids réduites, un meilleur goût

Cook & Hold - une fois la cuisson terminée, il se met automatiquement en mode de maintien au chaud

Golden Touch - couleur parfaite et croustillant avec une seule touche

Sous-vide, Séchage, Stérilisation, Confits, Fumage - programmes spéciaux pour une gastronomie moderne

ÉQUIPEMENTS

AHC (Active Humidity Control) - régulation automatique de l'humidité

Advanced Steam Generation System - production rapide de vapeur saturée

Triple vitrage de porte séparable - fuite de chaleur minimum, basse consommation d'énergie, pas de brûlures par la vitre extérieure

Ventilateur réversible - différences minimum de couleur des mets rôtis

Clapet - déshumidification rapide de la chambre de cuisson pour un meilleur croustillant et une belle couleur. Le système de déshumidification est breveté

Sonde à cœur 6 points

7 vitesses du ventilateur*** - contrôle de vitesse de la diffusion et de la circulation d'air

Fan Stop - arrêt immédiat du ventilateur évite tant une fuite de chaleur et de vapeur à l'ouverture de la porte ainsi qu'une brûlure de vapeur des opérateurs

Cadencement du ventilateur *** - 3 pas pour une meilleure homogénéité

Poignée robuste - ouverture aisée de la machine, matière anti-bactéries

Acier inoxydable AISI 304 - matériaux en aciers inoxydables de qualité avec un traitement de surface spécial pour une durée de vie plus longue

Chambre de cuisson hygiénique avec angles

Intérieurs arrondis - entretien facile

COMMANDE

VisionTouch Controls - vue parfaite avec l'écran 8", commande simple et intuitive

MyVision - adaptation maximum du menu, le nécessaire affiché sur l'écran principal

Écran tactile - l'écran fonctionne à la merveille en toute condition et son temps de réponse est rapide, pas d'éléments mécaniques, pas de touches ou molettes

Fonction Learn - toujours les mêmes résultats

DONNÉES

Interface USB - transfert simple des données de/vers le four mixte

LAN - possibilité de se connecter au réseau, communication via un navigateur internet

SERVICE

Enregistrements HACCP - analyse facile et immédiate des points critiques

BCS (Boiler Control System) - contrôle automatique du générateur de vapeur*

Système de service diagnostique - analyse automatique des défauts

* Valable uniquement pour les fours mixtes à générateur

** Valable uniquement pour les gammes 623, 611, 1011

*** N'est pas disponible pour la gamme 623

VISION
Blue



**Jusqu'à 12 % moins en
matière de consommation
d'énergie électrique lors
du fonctionnement dans
l'air chaud** (selon DIN 18873 7.2)

**Jusqu'à 30 % moins en
matière de consommation
d'énergie électrique en
conditions stabilisées**

(selon DIN 18873-2 6.3)

RETIGO

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF

G Mark

Fours

Fours Combi +



RETIGO

Made in Czech

FOUR COMBI+ DIGITAL GN ELECTRIQUE

RETIGO Blue Vision est une gamme de fours mixtes RETIGO Vision supérieure. Les différents fours mixtes sont conçus de façon à offrir tout le nécessaire aux utilisateurs exigeants. La commande s'effectue via l'écran tactile 8" qui offre un accès rapide à l'ensemble des fonctions spéciales et clés. En ce qui concerne le modèle de base, tous les fours mixtes sont équipés d'une fonction de nettoyage automatique, d'un clapet Easy Cooking pour évacuer la vapeur et d'une sonde à cœur 6 points.

Combi+
100% Pro

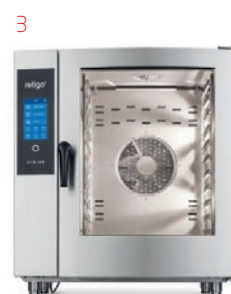
Production
de vapeur
par chaudière



6 GN2/3



7 GN1/1



11 GN1/1



20 GN1/1

	⚡ Électricité	⚡ Électricité	⚡ Électricité	⚡ Électricité
Modèle fours	B 623 i	B 611 b	B 1011 b	B 2011 b
Distance entre niveaux	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	3N~/380-415V	3N~/380-415V	3N~/380-415V	3N~/380-415V
Puissance électrique	5 (3,4*) kW	10,9 kW	18,6 kW	36,9 kW
Production de vapeur	Injection	Générateur	Générateur	Générateur
Dimensions - l x p x h	683 x 586 x 602 mm	933 x 821 x 786 mm	933 x 821 x 1046 mm	948 x 834 x 1804 mm
Poids	62 kg	122 kg	144 kg	245 kg
Type d'ouverture	Charnière à droite	Charnière à droite	Charnière à droite	Charnière à droite

Accessoires

Support personnaliser
original retigo ou préfabriqué

Facultatif

Produit de nettoyage active cleaner

Obligatoire

kit système de filtration

Facultatif

Hotte personnaliser
original retigo ou préfabriqué

Obligatoire

PV HT : Consultez notre service commercial

ACCESSOIRES FOUR BLUE VISION COMBI+ DIGITAL GN

1

**DOUCHETTE POUR FOUR BLUE VISION RETIGO**REF
AA99-0151

2

**KIT DE SUPERPOSITION 2 FOURS**

6+6 NIV GN1/1 ELEC AVEC STAND

REF
H14-9905

3

**KIT DE SUPERPOSITION 2 FOURS**

10+6NIV GN1/1 ELEC AVEC STAND

REF
H14-9906

4

**PRODUIT DE NETOYAGE ACTIVE CLEANER**

50 paquets x 60g

L'entretien fait partie intégrante des fours mixtes et d'autres dispositifs Retigo. .

REF
0A11-0040

5

**PRODUIT DE NETOYAGE VISION DESCALER**

25 sachets x 100 g

Poudre pour le détartrage de la chambre de cuisson

REF
0A11-0048

6

**FUMOIR RETIGO**

Poid : 2 kg - Puissance : 0,3 kW - Max. temperature 200 °C

REF
0A07-0001

7

**SONDE SOUS VIDE**

Longueur de câble : 2 m

REF
0A08-0002



MARRAKECH

*Shworoom
Km18 Route de Casablanca,
Marrakech*

CASABLANCA

*Bureau d'études & Projets
5ème étage N46, 80 Bd Moulay Slimane,
Casablanca*



Contact

+212 808 60 81 69
+212 662 64 71 73
contact@gmark.ma

WWW.GMARK.MA



@gmarkgroup