

# Orange Vision 1011 ig

(ig – Injektion Gas \*)

- \* – Gasgerät (Gastypen: G20 oder G30), grundsätzlich ausgelegt für:
  - G20 und Rauchgasabzug A3 (Rauchabzug in den Arbeitsraum).
  - Wahlweise Rauchgasabzug B13 (mit Schornstein).

## VISION DESIGN

*Attraktiv, zuverlässig, funktional*

- **Gebogene, doppelt verglaste Tür** – minimiert Verbrennungsrisiko und Energieverlust
- **Einzigartige Garraumoberfläche** – längere Lebenszeit, hygienisch und robust
- **Quereinschub** – keine Verbrennungen und perfekte Übersicht
- **Extra Einschub** – größere Kapazität

## VISION TOUCH BEDIENUNG

*zuverlässig in allen Situationen*

- **Digitales Touchscreen Display** – einfach und übersichtlich
- **Fugenloses Bedienpaneel** – ohne mechanische Knöpfe oder Regler

## FORTSCHRITTLICHE DAMPFERZEUGUNG

*Hervorragende Ergebnisse und Effizienz*

- **Fortschrittliches Injektions-System** – sofortige Dampfsättigung für exzellente Resultate
- **Automatisches Vorheizen / Kühlen** – kompensiert den Temperaturabfall beim Beschicken
- **Turbo Dampf Funktion** – Frischdampf-Verstärkung für optimale Dampfsättigung
- **Autoklima** – Dampfsättigungskontrolle (1 % Genauigkeit) für optimale Ergebnisse

## KLUGE INVESTITION

*mit einer der kürzesten Amortisationszeiten auf dem Markt*

- **Active cleaning system** – besonders sparsames automatisches Reinigungssystem
- **Active descaling system** – automatische Garraum-Entkalkung
- **EcoLogic System** – Energie Rückgewinnung – Energieverbrauch wird auf dem Display angezeigt
- **WSS – Water Saving System** – Wasser-Spar System – minimiert den Wasserverbrauch
- **ACM - Automatic Capacity Management** – Automatisches Kapazitäts-Management – Einstellungen werden entsprechend der Beschickungsmenge angepasst



## O 1011 ig

### GARMODI

- Heißluft 30–300 °C
- Kombidampf 30–300 °C
- Dampf 30–130 °C
- Regenerieren/Bankett – Kochen, Schockfrostern, Regenerieren

### AUSSTATTUNG

- Massiver Türgriff – komfortabel und sicher
- Autoreverser Lüfter – exzellente Gar- und Backergebnisse
- AISI 304 nicht-magnetischer Edelstahl – stabil, hochwertig und rostresistent
- Perfekte Halogen-Garraumbeleuchtung – präzise visuelle Kontrolle
- Türtropfrinne – fängt Kondenswasser auf
- Türdichtung wechselbar – einfache Wartung
- IPX5 Schutzausführung – maximale Sicherheit im Küchenumfeld

### DATENKOMMUNIKATION

- USB Anschluss – Daten einfach auf den Kombidämpfer übertragen und herunterladen

### SERVICE

- HACCP Datenspeicherung – für Sicherheit und lückenlose Dokumentation
- SDS – Service Diagnose-System – Unterstützt den Service

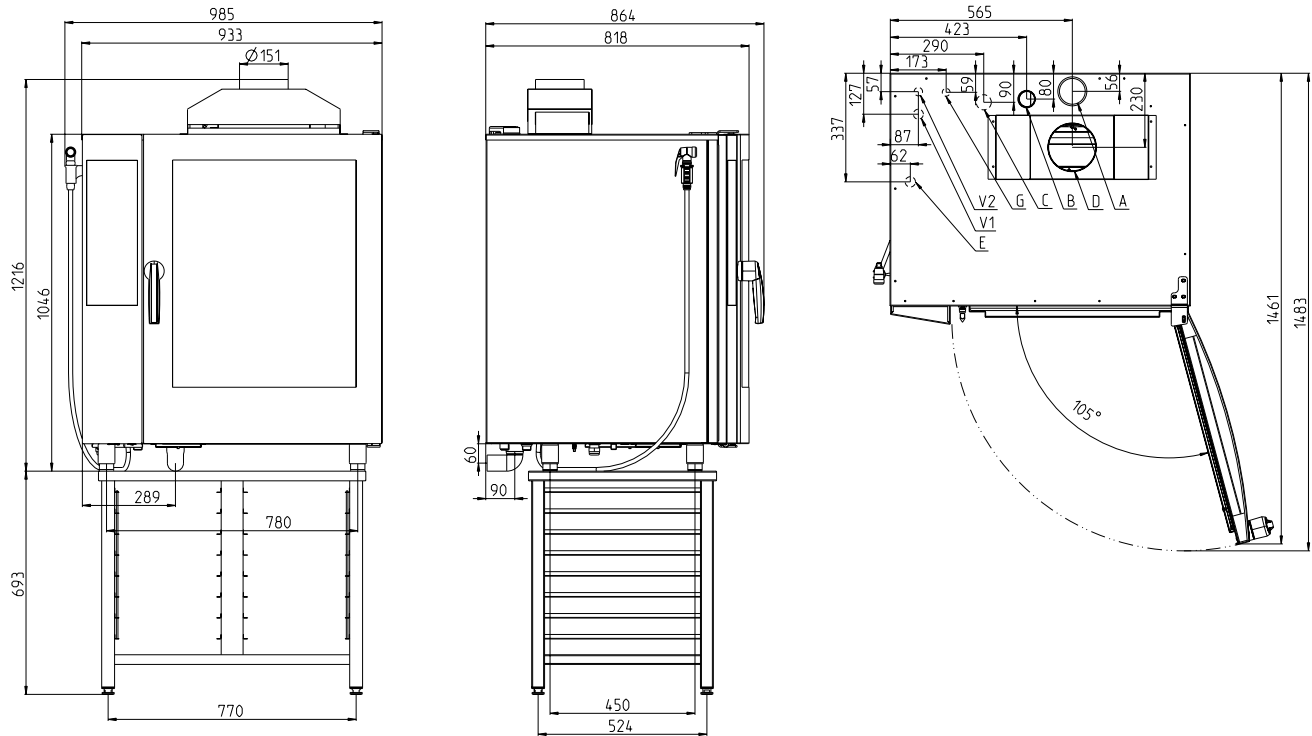
### OPTIONALE AUSSTATTUNG

- 1-Punkt Kerntemperaturfühler – präzise Überwachung des Temperatur im Inneren des Garguts
- Wrasenklappe – schnelle Garraumtfeuchtung für ein knuspriges, krosses Ergebnis
- 5 Lüftergeschwindigkeiten und sofortiger Lüfterstopp – Sicherheit beim Türöffnen und beste Garergebnisse
- Programme – Speicherplatz für 99 Programme mit je 9 Schritten
- Türanschlag links
- Sicherheitstürverschluss – Tür öffnet in zwei Schritten

**OPTIONALES ZUBEHÖR**

- ST 1116 – Edelstahl Untergestell mit 16 x GN 1/1
- ST 1116 FP – Edelstahl Untergestell zerlegbar mit 8 x GN 1/1 Quereinschub
- ST 1116 CS – Edelstahl Untergestell ST1116 auf Rollen
- ST 1116 H – Edelstahl Untergestell ST1116, 900 mm Höhe
- EDELSTAHL UNTERGESTELL mit Aussparung für Holdomat
- EDELSTAHL UNTERGESTELL mit Aussparung für BC411P oder BC511P.C

- GN ADAPTER – 2x GN1/2 oder 3 x GN1/3
- KO 1011 R – GN Einschubgestell
- EINFAHRSCHIENE für KO 1011 R, B oder Gasgeräte
- VO 1011 – Transportwagen für KO 1011 R, B
- KO 1011 B – Transportwagen für 29 oder 24 Teller
- TO 1011 – Thermohaube für KO 1011 R, B
- EINHÄNGEGESTELLE mit 85 oder 70 mm Abstand oder für GN 400/600
- LEBENSMITTEL-SPRÜHPISTOLE



A – Wrasenklappe, B – Kamin, C – Ablauf, E – Strom, G – Gas, V1 – Frischwasser, V2 – Weichwasser

**O 1011 ig**

<b>Energie</b>	Gasgerät
<b>Dampferzeugung</b>	Injektion
<b>Kapazität</b>	11 x GN1/1
<b>Kapazität (optional)</b>	11 x 400/600
<b>Speisenkapazität</b>	151–250
<b>Abstand [mm]</b>	65
<b>Maße (BxHxT) [mm]</b>	933 x 1216 x 864
<b>Gewicht</b>	154 kg
<b>Wärmeleistung</b>	18 kW
<b>Gesamtanschluss</b>	0,8 kW
<b>Gasverbrauch G20</b>	1,9 m³/St.
<b>Sicherung</b>	10 A
<b>Spannung</b>	1N~/230V/50 Hz
<b>Wasser Zu-/Ablauf [mm]</b>	G 3/4" – / 50
<b>Gasanschluss</b>	G 3/4"
<b>Temperatur</b>	30–300 °C

TYP	MODELL	TECHNISCHE SPEZIFIKATION
1011	O1011ig	G1011IZ