

# Blue Vision 611 i, b

(i - Injektion | b - Boiler)

retigo®  
Vision

## VISION DESIGN

*Attraktiv, zuverlässig, funktional*

- **Gebogene, doppelt verglaste Tür** – minimiert Verbrennungsrisiko und Energieverlust
- **Einzigartige Garraumoberfläche** – längere Lebenszeit, hygienisch und robust
- **Autoreverser Lüfter mit 5 Geschwindigkeiten** – kontrollierte Gleichmäßigkeit
- **Quereinschub** – keine Verbrennungen und perfekte Übersicht
- **Extra Einschub** – größere Kapazität

## VISION TOUCH BEDIENUNG

*zuverlässig in allen Situationen*

- **Großes farbiges Touchscreen Display** – blitzschnelle Reaktion und kinderleicht zu bedienen
- **Unschlagbare Touch-Bedienung** – reagiert sofort, selbst bei öligen Händen oder Handschuhen
- **Easy cooking** – automatisches Garen mit neuer Technologie
- **Programming** – eigene Rezepte einfach verwalten (1000 Programme/20 Schritte)
- **Piktogramme, Touch&Cook** – nur ein Doppelklick und das Programm startet

## FORTSCHRITTLICHE DAMPFERZEUGUNG

*Hervorragende Ergebnisse und Effizienz*

- **Fortschrittliches Boiler-System** – unterstützt durch Direkteinspritzung für beste Garegebnisse
- **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



## B 611 i, b

### GARMODI

- Heißluft 30–300 °C
- Kombidampf 30–300 °C
- Dampf 30–130 °C
- Über-Nacht Garen – spart Zeit und Geld, minimiert Garverluste
- Zeit-Einschub – verschiedene Produkte gleichzeitig garen – spart Zeit und Energie
- Regenerieren/Bankett – Kochen, Schockfrostern, Regenerieren
- Delta T Garen – besonders gleichmäßige Ergebnisse bei großen Stücken
- Niedertemperaturgaren – weniger Garverlust, saftiges Ergebnis
- Cook & Hold – Speisen jederzeit ausgabebereit halten
- Golden Touch – kontrolliert Überkrusten, Gratieren und Finishen

### AUSSTATTUNG

- Massiver Türgriff – komfortabel und sicher
- Handbrause – zur schnellen Reinigung griffbereit, ohne anfällige Aufrollvorrichtung
- 4-Punkt Kerntemperaturfühler – sichere Kontrolle der Temperatur im Inneren des Garguts
- Wrasenklappe – schnelle Garraumfeuchtung für ein krosses Ergebnis
- Autoreverser Lüfter – exzellente Gar- und Backergebnisse
- Sofortiger Lüfterstopp – Sicherheit beim Türöffnen, minimiert Wärmeverlust
- Lüfter getaktet – für besonders gleichmäßige Ergebnisse
- 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

### BEDIENUNG

- Ebenes, fugenloses Bedien-Display – keine mechanischen Knöpfe oder Regler
- Vision Agent – Virtuelles Benutzerhandbuch stets zur Stelle
- Automatischer Programmstart – spart Zeit zur Vorbereitung
- Lernfunktion – Garprogramme verbessern und optimieren
- QuickView – übersichtliche Darstellung der Programmschritte

### DATENKOMMUNIKATION

- USB Anschluss – Daten einfach auf den Kombidämpfer übertragen und herunterladen
- LAN Steuerung – Netzwerk-Zugriff für bequeme Datenkommunikation und Fernwartung

### SERVICE

- HACCP Datenspeicherung – für Sicherheit und lückenlose Dokumentation
- CCS – Kalk Kontroll-System – Kalk unter Kontrolle\*
- BCS – Boiler Kontroll-System – unterstützt durch Direkteinspritzung\*
- SDS – Service Diagnose-System – Unterstützt den Service

### OPTIONALE AUSSTATTUNG

- Türanschlag links
- Zweiter Kerntemperaturfühler
- Sicherheitstürverschluss – Tür öffnet in zwei Schritten
- Turmset 611/611, 611/1011, 611/RG
- Optionale Spannung 3N~/230V/50Hz
- Schiffsausführung – sichere Lösung für Montage auf Schiffen oder Fahrzeugen

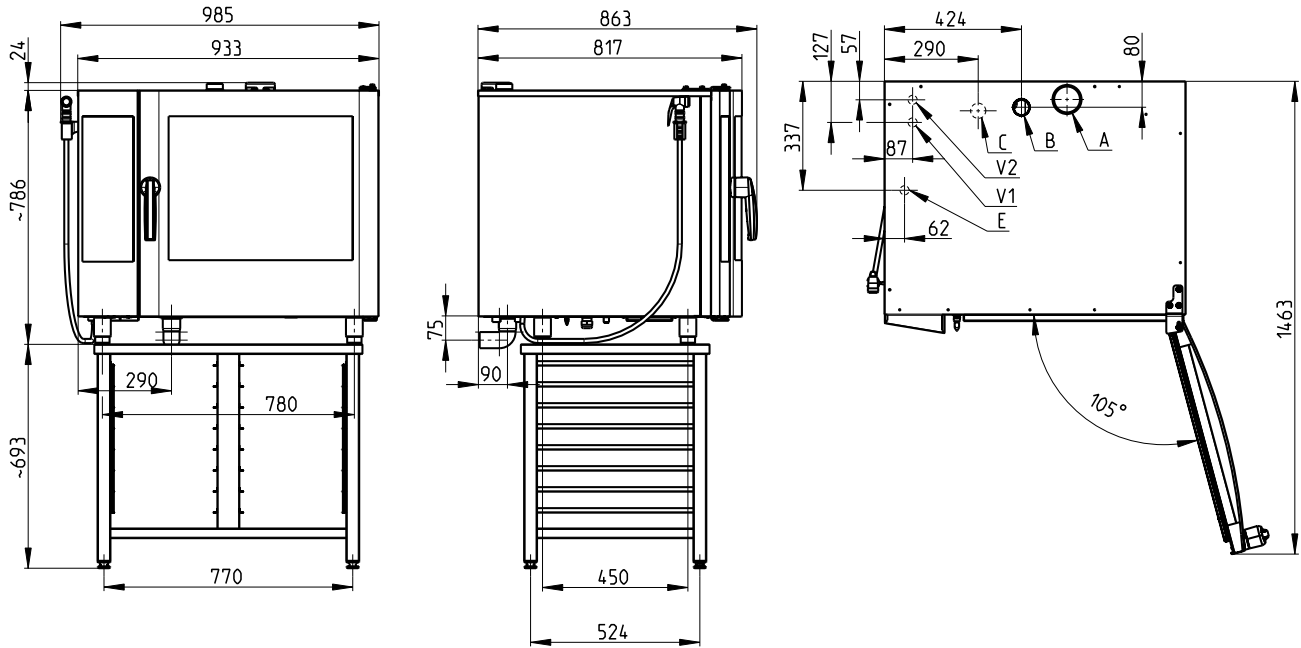
\* – gilt nur für Boilergeräte

## OPTIONALES ZUBEHÖR

ST 1116  
 ST 1116 FP  
 ST 1116 CS  
 ST 1116 H  
 EDELSTAHL UNTERGESTELL  
 EDELSTAHL UNTERGESTELL  
 VISION VENT KONDENSATIONSHAUBE  
 GN ADAPTER  
 EINHÄNGEGESTELLE  
 LEBENSMITTEL-SPRÜHPISTOLE

- Edelstahl Untergestell mit 16 x GN 1/1
- Edelstahl Untergestell zerlegbar mit 8 x GN 1/1 Quereinschub
- Edelstahl Untergestell ST1116 auf Rollen
- Edelstahl Untergestell ST1116, 900 mm Höhe mit Aussparung für Holdomat mit Aussparung für BC411P oder BC511P.C

2x GN1/2 oder 3 x GN1/3  
 mit 85 oder 70 mm Abstand oder für GN 400/600



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

## B 611 i

## B 611 b

Elektrogerät	<b>Energie</b>	Elektrogerät
Injektion	<b>Dampferzeugung</b>	Boiler
7 x GN1/1	<b>Kapazität</b>	7 x GN1/1
7 x 400/600	<b>Kapazität (optional)</b>	7 x 400/600
51 - 150	<b>Speisenkapazität</b>	51 - 150
65	<b>Abstand [mm]</b>	65
933 x 786 x 863	<b>Maße (BxHxT) [mm]</b>	933 x 786 x 863
110 kg	<b>Gewicht</b>	116 kg
10.2 kW	<b>Gesamtanschluss</b>	10.2 kW
-	<b>Dampferzeugung</b>	9 kW
16 A	<b>Sicherung</b>	16 A
3N~/400V/50Hz	<b>Spannung</b>	3N~/400V/50Hz
G 3/4" - / 50	<b>Wasser Zu-/Ablauf [mm]</b>	G 3/4" - / 50
30 - 300 °C	<b>Temperatur</b>	30 - 300 °C

TYP	MODELL	TECHNISCHE SPEZIFIKATION
611	B611i, B611b	E0611IA, E0611BA