

Orange Vision 2011 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
- **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 Boiler-System** – unterstützt durch Direkteinspritzung für beste Garergebnisse
- **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 2011 i, b

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
- VO 2011R - GN-Einschubgestell mit Wagen
- 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
- CCS – Kalk Kontroll-System – Kalk unter Kontrolle*
- BCS – Boiler Kontroll-System – unterstützt durch Direkteinspritzung *
- SDS – Service Diagnose-System – Unterstützt den Service

OPTIONALE AUSSTATTUNG

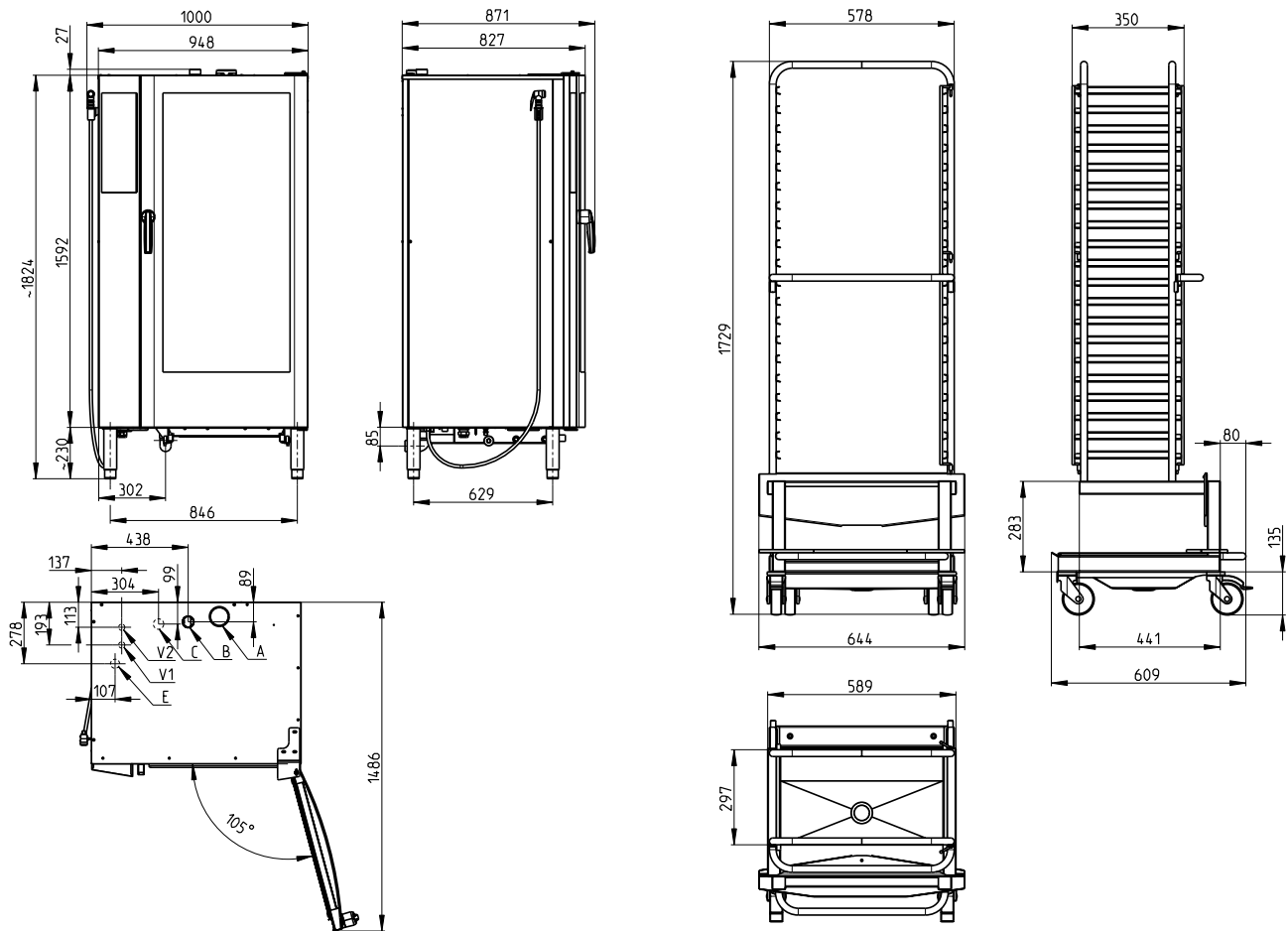
- 1-Punkt Kerntemperaturfühler – präzise Überwachung des Temperatur im Inneren des Garguts
- Wrasenklappe – schnelle Garraumentfeuchtung für ein knuspriges, krosses Ergebnis
- 5 Lüftergeschwindigkeiten und sofortiger Lüfterstopp – Sicherheit beim Türöffnen und beste Garergebnisse
- Programme – Speicherplatz für 99 Programme mit je 9 Schritten
- Sicherheitstürverschluss – Tür öffnet in zwei Schritten
- Optionale Spannung 3N~/230V/50Hz
- Schiffsausführung – sichere Lösung für Montage auf Schiffen oder Fahrzeugen

* – gilt nur für Boilergeräte

OPTIONALES ZUBEHÖR

- VO 2011 R – GN-Einschubgestell mit Wagen
 VO 2011 B – Transportwagen für 59 oder 48 Teller
 VO 1511 R – Hordengestellwagen mit 15 Einschüben und 85 mm Abstand
 GN ADAPTER 2x GN1/2 oder 3 x GN1/3
 TO 2011 – Thermohaube für VO 2011 R, B

- STANDFUSSBEFESTIGUNG
 HANDGRIFF FÜR HORDENGESTELLWAGEN
 LEBENSMITTEL-SPRÜHPISTOLE
 VISION VENT KONDENSATIONSHAUBE



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

O 2011 i

O 2011 b

Elektrogerät	Energie	Elektrogerät
Injektion	Dampferzeugung	Boiler
21 x GN1/1	Kapazität	21 x GN1/1
400–600	Speisenkapazität	400–600
60	Abstand [mm]	60
948 x 1824 x 871	Maße (BxHxT) [mm]	948 x 1824 x 871
221 kg	Gewicht	233 kg
35 kW	Gesamtanschluss	35 kW
-	Dampferzeugung	24 kW
63A	Sicherung	63 A
3N~/400V/50Hz	Spannung	3N~/400V/50Hz
G 3/4" - / 50	Wasser Zu-/Ablauf [mm]	G 3/4" - / 50
30–300 °C	Temperatur	30–300 °C

TYP	MODELL	TECHNISCHE SPEZIFIKATION
2011	O2011i, O2011b	E2011IZ, E2011BZ