

Orange Vision 611 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 611 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
- Turmset 611/611, 611/RG

OPTIONALES ZUBEHÖR

ST 1116

ST 1116 FP

ST 1116 CS

ST 1116 H

EDELSTAHL UNTERGESTELL

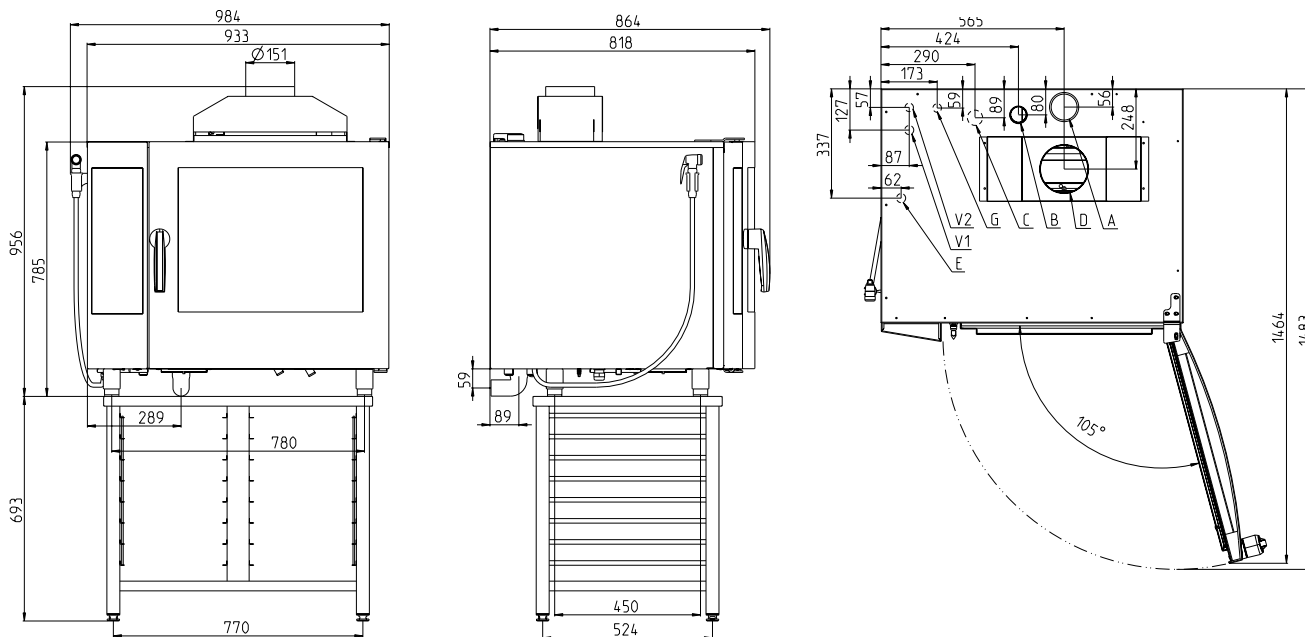
EDELSTAHL UNTERGESTELL

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
- Edelstahl Untergestell 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, G – Gas, V1 – Frischwasser, V2 – Weichwasser

O 611 ig

Energie	Gasgerät
Dampferzeugung	Injektion
Kapazität	7 x GN1/1
Kapazität (optional)	7 x 400/600
Speisenkapazität	51- 150
Abstand [mm]	65
Maße (BxHxT) [mm]	933 x 956 x 864
Gewicht	132 kg
Wärmeleistung	13 kW
Gesamtanschluss	0,3 kW
Gasverbrauch G20	1,3 m ³ /St.
Sicherung	10A
Spannung	1N~/230V/50Hz
Wasser Zu-/Ablauf [mm]	G 3/4" - / 50
Gasanschluss	G 3/4"
Temperatur	30–300 °C

TYP	MODELL	TECHNISCHE SPEZIFIKATION
611	O611ig	G0611IZ