

VISION

Orange Plus 623 i

i – Injektion



EINZIGARTIGE MERKMALE



Vision Perfect Cooking

Perfekte Garergebnisse dank der sofortigen vollen Dampfsättigung, präzisen Feuchtigkeitssteuerung und der unvergleichbar effizienten Entfeuchtung sind garantiert. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, den Rest erledigt der Kombidämpfer - Ihr zuverlässiger Partner in der Küche.



Vision Design

Der Retigo Vision Kombidämpfer ist eine exzellente Kombination besonderer Funktionen, einer außergewöhnlichen Ergonomie und einem bestechenden Design - all dies mit dem Fokus auf Sicherheit und Hygiene.



Vision Controls

Die Steuerung ist absolut selbsterklärend und lässt Ihnen alle Freiheiten: Einstellungen oder Änderungen sind binnen Sekunden erledigt. Das Panel reagiert sofort, selbst bei fettigen Händen oder Handschuhen.



Smart Investment

Einzigartig niedrige Verbrauchswerte senken die Betriebskosten merklich und sorgen dafür, dass sich Ihre Investition schnell bezahlt macht.

* bei optionaler Ausstattung Wrasenklappe

retigo[®] PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Láň 2310, PS 43, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Tel. +420 571 665 511
Fax: +420 571 665 554, prodej@retigo.cz, www.retigo.cz

Sankt Valentin 1d | DE-83324 Ruhpolding, Tel.: +49 8663 4196196
Fax: +49 8663 800190 | servicecenter@retigo.de | www.retigo.de

Zertifizierung:



* Die DVGW und WRAS Zertifizierungen sind nur gültig für Modelle mit ausrollbarer Handbrause.

FUNKTIONEN UND AUSSTATTUNG

Garmodi

- Heißluft 30 – 300 °C
- Kombidampf 30 – 300 °C
- Dampf 30 – 130 °C
- Bio-Dampf 30 – 98 °C
- Advanced Steam Generation System – sofortige, volle Dampfsättigung auch aus dem kalten Zustand heraus
- Über Nacht Garen – Spart Zeit und Geld
- Regenerieren – Schonendes Regenerieren bei zeitentkoppelter Produktion

Vision Controls

- 7" Display – perfekte Übersicht und selbsterklärendes Menü
- Speicherplatz für 99 Programme, 9 Schritte
- Dauerbetrieb - spart Zeit wenn viel los ist
- Automatischer Programmstart – Garprozesse zeitversetzt starten

Ausstattungsmerkmale

- Active Cleaning – automatische Reinigung mit minimalem Wasserverbrauch für perfekte Hygiene und Arbeitserleichterung
- Doppelte Türverglasung – minimiert den Energieverlust und sorgt für eine kühle Außenscheibe Autoreverser Lüfter – für gleichmäßige Garergebnisse
- Robuster, antibakterieller Türgriff – öffnet in zwei Richtungen
- Ergonomischer Quereinschub – für optimale Arbeitssicherheit und Übersicht
- Speicherplatz für 99 Programme, 9 Schritte
- AISI 304 und 316 Edelstahl, nicht-magnetisch – hochwertiges, robustes Material
- Hygienischer 7-fach passivierter Garraum – mit abgerundeten Kanten für eine perfekte Hygiene
- Garraumbeleuchtung – Halogenleuchtmittel
- Edelstahl-Ablaufrinne – leitet Kondenswasser an der Tür in den Ablauf
- Zwei Wasseranschlüsse – Hart- und Weichwasser getrennt
- Einhängestelle leicht entnehmbar – Einschubabstand 65 mm
- Einhängestelle leicht entnehmbar – Einschubabstand 65 mm

Schnittstellen

- USB Anschluss – zur Datenübertragung mittels USB-Stick
- Ethernet/LAN – Zugriff auf das Gerät von PC, Tablet oder Smartphone, Datenaustausch und Fernsteuerung
- VisionCombi Software – Computersoftware zum Verwalten von HACCP-Daten und Editieren der Programmdateien

Aufzeichnungen

- Integrierte HACCP-Dokumentation – Aufzeichnung aller gartechnisch relevanten Daten, Temperaturen und Einstellungen
- Vollständige Aufzeichnung aller Geräte- und Betriebsdaten

Service

- SDS (Service Diagnose System) – automatische Fehlererkennung und Aufzeichnung von Fehlermeldungen
- Service-Diagnosemenü und Statusanzeige
- Servicezugang von vorne
- Türdichtung gesteckt – einfach zu wechseln

Optionale Ausstattung

- Kerntemperaturfühler – überwacht die Temperatur des Garguts im Inneren
- USB-Kerntemperaturfühler
- Speicherplatz für 1000 Programme / 20 Schritte
- Handbrause, seitlich
- Wrasenklappe – patentiertes System zur Garraumfeuchtung
- Türanschlag links
- Sicherheits-Türöffnen in zwei Schritten
- Anschlussmöglichkeit für Energieoptimierungsanlagen
- Schiffsausführung

Optionales Zubehör

ST 623 Untergetell mit 8 GN2/3 und 8 GN 1/3 Einschüben

ST 623 CS Untergestell mit 8 GN2/3 und 8 GN 1/3 Einschüben auf Rollen

WANDKONSOLE KN 623 zur Wandmontage

VISION VENT Kondensationshaube

VISION Lebensmittel-Sprühpistole

RÄUCHERMODUL Vision Smoker

GN-Behälter, Reinigungsmittel

TECHNISCHE DATEN

Modell	O 623 i+
Technische Spezifikation	2E0623IZ
Wärmequelle	Elektrisch
Dampferzeugung	Injektion
Kapazität	6 x GN 2/3
Speisenkapazität	30 – 50
Einschubabstand	65 mm
Abmessungen (BxHxT)	683 x 602 x 586 mm
Gewicht	62 kg
Anschlussleistung	5 (3,4*) kW
Heizleistung	4,8 (3,2*) kW
Absicherung	16 A
Spannung	3N~/380-415V/50-60 Hz
Geräuschpegel	bis 70 dBA
Wasserzu-/ablauf	G 3/4" / 40 mm
Temperaturbereich	30 – 300 °C

* Gilt für Spannung 1N~(2~)/220-240V/50-6Hz.

KOMBINATIONEN IM TURMSET

Unteres Gerät	Oberes Gerät
623	623

OPTIONALE SPANNUNG

1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz
3~/200-208V/50-60Hz
3~/220-240V/50-60Hz
3~/400V/50-60Hz
3~/440-480V/50-60Hz

SCHIFFSAUSFÜHRUNG**

3~/400V/50-60Hz
3~/440-480V/50-60Hz

**Schiffsausführung beinhaltet: besondere Spannung, Standfußbefestigung, hydraulische Türöffnung, spezielle GN-Halterung um Verrutschen von GN-Behältern zu vermeiden. Schiffsausführung ist nur für Injektionsgeräte erhältlich.

ZEICHNUNGEN

