

# VISION

## Orange Plus 621 i

i - инжектор



### УНИКАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



#### Идеальное приготовление Vision

Дайте вашим гостям отличный повод вернуться в ваше заведение. С пароконвектоматами Retigo Vision, вы можете всегда быть уверены в отличных результатах приготовления. Приготовленные блюда обладают идеальным цветом, сочны, хрустящие и полезные для здоровья, с минимальным содержанием жиров.



#### Дизайн Vision

Просто позволяет вам легко и удобно готовить. Испытайте превосходное сочетание особенностей, непревзойденной эргономики и привлекательного внешнего вида. Ко всему этому прилагается упор на безопасность, гигиену и долгосрочную надежность.



#### Управление Vision

Дает вам время сосредоточиться на приготовлении и действительно важных моментах. Простейшее управление из представленного на рынке экономит ваше время и позволяет вам быстро и легко выставлять все нужные настройки. Отклик панели идеален даже при наличии жира или перчаток на руках.



#### Разумное вложение

Повышает ваши доходы путем ежедневной экономии. Встроенный теплообменник, дверца с тройным остеклением, термоизоляция толщиной в 50 мм в сочетании с функцией экономичной автоматической очистки обеспечит вам отличную окупаемость вашего вложения.

retigo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Lan 2310, 756 61 Roznov pod Radhostem  
Tel.: +420 571 665 511, Fax: +420 571 665 554  
sales@retigo.com, www.parokonvektomati-retigo.ru

Сертифицировано:



\* DVGW и WRAS сертификаты только для моделей с втягивающимся душем.

# ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

## Приготовление

- **Горячий воздух** 30 – 300 °С
- **Комбинированный режим** 30 – 300 °С
- **Паровой режим** 30 – 130 °С
- **Биологический паровой режим** 30 – 98 °С
- **Ночное приготовление** – экономит время и деньги.
- **Передовая система парообразования** – двухступенчатый подогрев воды со встроенным теплообменником для идеальных результатов приготовления на пару.
- **Поперечные полки** – для более безопасного и удобного обращения с гастрономическими контейнерами GN. Улучшенный контроль внешнего вида продуктов.
- **Система регенерации/банкетная система** – готовьте, охлаждайте и применяйте регенерацию для обслуживания большего числа гостей в наикратчайшее время.
- **Приготовление при низкой температуре** – воспользуйтесь уменьшенной потерей веса и улучшенным вкусом.
- **Автоматический предварительный подогрев/охлаждение** сводит к минимуму падение температуры при загрузке. Начинайте готовить с нужной температуры.

## Управление Vision

- **7-дюймовый дисплей** – превосходный обзор, простое и интуитивное понятное управление.
- **99 программ по 9 шагов каждая**
- **Функция постоянного времени приготовления** – экономит ваше время в загруженные рабочие дни.
- **Автоматический запуск** – возможность установки времени отсроченного запуска.

## Прочее оборудование

- **Активная очистка** – экономичная автоматическая очистка. Шеф-повару больше не нужно тратить время на очистку.
- **Дверца с тройным остеклением** – передовая экономия энергии и внешнее стекло, которое не нагревается.
- **Вентилятор с автоматическим реверсом** – превосходная равномерность позволяет обеспечить насыщенный цвет продукта и равномерность поверхности.
- **Вентилятор с 7 скоростями** – точная регулировка распределения воздуха для достижения нужного результата с различными продуктами.
- **Автоматическая остановка вентилятора** – нет ошпаривания при быстром открытии дверцы.
- **Массивная дверная ручка** – удобная и безопасная в обращении, содержащая ионы серебра для снижения накопления бактерий.
- **Нержавеющая сталь AISI 304** – непревзойденное качество и особое покрытие для продления срока службы.
- **Гигиеничная варочная камера со скругленными внутренними углами** – облегчает техническое обслуживание.
- **Сточный лоток под дверцей** – нет риска поскользнуться на мокром полу.
- **Два патрубка для подвода воды** – экономит ресурс водоочистительных устройств.
- **WSS (система экономии воды)** – специальная система для слива и встроенные теплообменник для сокращения расходов, связанных с потреблением воды.
- **Съемные держатели для гастрономических контейнеров GN** с промежутками в 73 мм

## Возможности подключения

- **USB-подключение** – легко передавайте полезные данные на пароконвектомат и с него.
- **Ethernet/LAN** – обеспечивает удаленный доступ для управления данными.
- **Программное обеспечение VisionCombi** – управление программами и пиктограммами с вашего ПК, просмотр данных НАССР.

## Журналы работы

- **Журналы НАССР** – простой и мгновенный анализ наиболее важных точек приготовления.
- **Полная запись работы**

## Обслуживание

- **SDS (диагностическая система)** – для простоты проверки и устранения неполадок в устройстве.

## Дополнительное оснащение устройства

- Безопасное открытие дверцы в два этапа
- Однозонный температурный щуп
- Створчатый клапан
- Стандартный пульверизатор
- Выдвижной пульверизатор
- Подключение к системе для оптимизации потребления электроэнергии

## Дополнительные принадлежности

ПОДСТАВКА ST 621/1021 с 7 полками для гастрономических контейнеров GN 2/1 & 7 полками для гастрономических контейнеров GN 1/1  
МАСЛОРАСПЫЛИТЕЛЬНЫЙ ПИСТОЛЕТ VISION  
ДЫМОГЕНЕРАТОР VISION  
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ – гастрономические контейнеры, чистящие средства, очистка воды

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	O 621 i+
Технические характеристики	2E0621IZ
Энергоноситель	Электричество
Парогенератор	Инжектор
Вместимость	6 x GN 2/1
Вместимость (дополнительное оборудование)	12 x GN 1/1
Производительность	100 - 300
Промежутки	73 мм
Габаритные размеры (ш x в x г)	1121 x 826 x 1018 мм
Вес	160 кг
Полная мощность	18,6 кВт
Тепловая мощность	18 кВт
Предохранитель	32 А
Напряжение	3N~/380-415V/50-60 Гц
Уровень шума	макс. 70 дБА
Подключение воды/слива	G 3/4" / 50 мм
Температура	30 – 300 °C

## ВАРИАНТЫ МОНТАЖА

Нижний блок	Верхний блок
621	621
1021	621

# ЧЕРТЕЖИС

