

# COMPARAISON DES GAMMES DE PRODUITS



**Orange Vision**



**Orange Vision Plus**



**Blue Vision**

	Panneau de commande numérique LED alpha avec boutons tactiles	Écran 7" technologie de réponse rapide	Écran 8" technologie de réponse rapide
<b>Contrôle</b>			
<b>MyVision</b> – Personnalisez votre menu pour avoir tout ce dont vous avez besoin sur l'écran principal.	—	—	✓
<b>Pictogrammes</b> – possibilité d'associer propres pictogrammes à chaque programme. Associez-la avec un programme. Appuyez dessus pour obtenir les résultats de cuisson désirés de manière reproductible.	—	—	✓
<b>AHC</b> (contrôle d'humidité actif) – Contrôle automatiquement l'humidité pour d'excellents résultats de cuisson.	—	—	✓
<b>Temporisation des grilles</b> – Définissez les temporisations des grilles individuelles pour la cuisson de plusieurs produits.	—	—	✓
<b>Easy Cooking</b> – Four mixte recommande le mode de cuisson approprié en fonction du résultat demandé.	—	—	✓
<b>Cuisson Delta T</b> – Utilisez une méthode de cuisson avancée pour réduire le rétrécissement sur les viandes à rôtissage lent pour obtenir des résultats exceptionnels.	—	—	✓
<b>Cook &amp; Hold</b> – Laissez cuire et maintenir à la température de service.	—	—	✓
<b>Golden Touch</b> – Ajoutez une finition dorée et croquant d'un simple geste.	—	—	✓
<b>Sous vide, séchage, stérilisation, confit, fumage</b> – D'excellents moyens de rendre votre menu spécial.	—	—	✓
<b>Multitâches</b> – Une opportunité unique de travailler avec un écran durant la cuisson.	—	—	✓
<b>Fonction Learn</b> – sauvegarder un programme avec toutes les modifications apportées pendant la cuisson. Au final, vous enregistrez les excellents résultats et vous pouvez les rappeler lorsque vous en avez besoin.	—	✓	✓
<b>10 derniers</b> – Des processus de cuisson faciles à réutiliser d'un simple geste.	—	✓	✓
<b>EcoLogic</b> – Consommation d'énergie affichée sur l'écran. Tenez vos coûts sous contrôle.	—	✓	✓
<b>Programmes / étapes</b>	•	99/9 1000/20	1000/20
<b>Sonde à cœur 6 points</b> – Six points de mesure pour un contrôle parfait de la température au cœur du met.	1 point	1 point	6 points
<b>Clapet</b> – Système de déshumidification breveté et rapide de la chambre de cuisson pour une belle couleur dorée et un croustillant parfait.	•	•	✓
<b>Cadencement du ventilateur</b> – 3 phases pour une meilleure homogénéité.	•	✓	✓
<b>Registres HACCP</b> – Analyse simple et immédiate des points de cuisson critiques.	✓	À l'écran	À l'écran
<b>Active Cleaning</b> – Low-cost automatic cleaning. No chef's time spent on cleaning any more	✓	✓	✓
<b>Douchette à main</b>	Côté fixe Auto-enroulable	Côté fixe Auto-enroulable	Côté fixe Auto-enroulable
<b>Connectivité LAN</b>	—	✓	✓
✓ Équipement standard	• Équipement optionnel	— Indisponible	

### Avantages / bénéfices de la cuisine pour toutes les lignes

**Air chaud** 30 – 300 °C  
**Combinaison** 30 – 300 °C  
**Vapeur** 30 – 130 °C  
**Vapeur bio** 30 – 98 °C  
**Cuisson de nuit** – Économisez du temps et de l'argent.  
**Départ automatique** – Possibilité de planifier un départ programmé.  
**Cuisson continue** – Vous permet d'économiser du temps durant les périodes chargées.  
**Système de génération de vapeur avancé** – Préchauffage de l'eau en deux phases avec échangeur de chaleur intégré pour des résultats de cuisson à la vapeur parfaits.  
**Régénération/banquet** – Cuissez, congelez et régénérez pour servir davantage de personnes dans de plus brefs délais.  
**Cuisson à basse température** – Bénéficiez d'une perte de poids moindre et d'un meilleur goût.  
**Ventilateur réversible** – différence minimale en matière de couleur des plats préparés.  
**Ventilateur à 7 vitesses** – Contrôle précis de la distribution et de la circulation de l'air.  
**Fan Stop** – Arrêt immédiat du ventilateur évite la fuite de chaleur et de vapeur au moment de l'ouverture de la porte. Pas de brûlure du personnel  
**Grilles transversales** – Plus sûres et confortables pour la manipulation des bacs GN. Meilleur contrôle visuel du produit.  
**Logiciel VisionCombi** – Gestion des programmes et pictogrammes sur votre PC, avec affichage des données HACCP.

### Avantages / bénéfices HW pour toutes les lignes

**6 tailles, électrique / gas, Injection ou Générateur.**  
**Porte à triple vitrage** - Fuite réduite de chaleur, consommation d'énergie basse, plus de brûlures dues au vitrage extérieur.  
**Poignée robuste de la porte** – Pour ouvrir la porte d'une manière aisée, matière antibactérienne.  
**Possibilité d'inverser le sens d'ouverture de la porte pour** 623, 611, 1011  
**Ouverture sécurisée de la porte**  
**Acier inoxydable AISI 304** – Qualité exceptionnelle avec un revêtement spécial pour une durée de vie prolongée.  
**Gouttière de porte** – Retient le condensat de la porte Pas de glissade sur le sol mouillé.  
**Deux arrivées d'eau** – pour l'eau adoucie et non adoucie.  
**WSS (système d'économie d'eau)** – Système d'écoulement spécial et échangeur de chaleur intégré pour une consommation d'eau réduite  
**Supports GN amovibles** avec espacement de 65 mm.  
**Interface USB**  
**Connectivité** avec les systèmes de gestion de l'alimentation de la cuisine.

### Service

**BCS** (Système de contrôle de générateur) – Contrôle automatique du générateur, transfert automatique en mode injection en cas de panne imprévue du générateur.  
**SDS (Système de diagnostic de service)** – Analyse automatique des erreurs  
**Registres de fonctionnement complets**

### Accessoires

ST 1116 support avec capacité de 16 x GN 1/1  
 ST 1116 FP support pliable avec capacité de 16 x GN 1/1  
 ST 1116 CS support ST1116 à roues  
 ST 1116 H support avec capacité de 22 x GN1/1, hauteur 900 mm  
 SUPPORT avec emplacement pour Holdomat  
 SUPPORT avec emplacement pour BC411 ou BC511  
 ADAPTATEUR GN pour 2 x GN1/2 ou 3 x GN1/3  
 ADAPTATION DES GLISSIÈRES avec espacement de 85, 70 mm ou avec GN 400/600  
 VISION VENT hotte à condensation, VISION GUN pistolet à huile, VISION SMOKER fumoir  
 RÉCIPIENTS GASTRO, PRODUITS DE NETTOYAGE, UNITÉS DE TRAITEMENT D'EAU

