

# VISION

## Orange Plus 611 i, b

i – Injektion | b – Boiler



### 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
- Dreifache Türverglasung, konvexes Türglas – minimiert den Energieverlust und sorgt für eine kühle Außenscheibe
- 7 Lüftergeschwindigkeiten – kontrollierte Konvektion auch für empfindliche Speisen
- Sofortiger Lüfterstopp – Lüfter stoppt unmittelbar nach Türöffnen, reduziert den Wärmeverlust
- Ergonomischer Quereinschub – für optimale Arbeitssicherheit und Übersicht
- Autoreverser Lüfter – für gleichmäßige Garergebnisse
- Robuster, antibakterieller Türgriff – öffnet in zwei Richtungen
- AISI 304 und 316 Edelstahl, nicht-magnetisch – hochwertiges, robustes Material
- Hygienischer 7-fach passivierter Garraum – mit abgerundeten Kanten für eine perfekte Hygiene
- Garraumbelichtung – Halogenleuchtmittel
- Edelstahl-Ablaufrinne – leitet Kondenswasser an der Tür in den Ablauf
- Zwei Wasseranschlüsse – Hart- und Weichwasser getrennt
- Einhängegestelle leicht entnehmbar – Einschubabstand 65 mm
- Extra Einschub – 7 x GN1/1, unterster Einschub für Auffangbehälter

## 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

- BCS (Boiler Control System)\* – automatische Boilerüberwachung und Kontrolle, manuelles Umschalten auf Injektion im Falle einer Störung
- 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
- Handbrause, ausrollbar
- Wrasenklappe – patentiertes System zur Garraumfeuchtung
- Türanschlag links
- Sicherheits-Türöffnen in zwei Schritten
- Anschlussmöglichkeit für Energieoptimierungsanlagen

## Optionales Zubehör

ST 1116 Untergestell mit 16 x GN1/1 Einschüben  
ST 1116 FP Untergestell, zerlegbar, mit 16 x GN1/1 Quereinschub  
ST 1116 CS Untergestell mit 14 x GN1/1 Einschüben auf Rollen  
ST 1116 H Untergestell mit 22 x GN1/1 Einschüben, 900 mm Höhe  
Untergestell mit Aussparung für Holdomat / Ablagefläche  
Untergestell mit Aussparung für Schockfroster BC411p, BC511p,c  
Vision Vent Kondensationshaube  
GN-Adapter zum Einschieben von 2 x GN 1/2 oder 3 x GN 1/3  
Einhängegestelle GN1/1 Abstand 85mm, 70 mm, Bäckernorm 400/600  
Vision Lebensmittel-Sprühpistole  
Räuchermodul Vision Smoker  
GN-Behälter, Reinigungsmittel

\* gilt nur für Boilergeräte

## TECHNISCHE DATEN

| Modell                   | O 611 i+                 | O 611 b+                 |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Technische Spezifikation | 2E0611IA (alt. 2E0611IZ) | 2E0611BA (alt. 2E0611BZ) |
| Wärmequelle              | Elektrisch               | Elektrisch               |
| Dampferzeugung           | Injektion                | Boiler                   |
| Kapazität                | 7 x GN 1/1               | 7 x GN 1/1               |
| Kapazität (optional)     | 5 x 600/400              | 5 x 600/400              |
| Speisenkapazität         | 51 – 150                 | 51 – 150                 |
| Einschubabstand          | 65 mm                    | 65 mm                    |
| Abmessungen (BxHxT )     | 933 x 786 x 821 mm       | 933 x 786 x 821 mm       |
| Gewicht                  | 116 kg                   | 122 kg                   |
| Anschlussleistung        | 10,9 kW                  | 10,9 kW                  |
| Heizleistung             | 10,3 kW                  | 10,3 kW                  |
| Boilerleistung           | –                        | 9 kW                     |
| Absicherung              | 16 A                     | 16 A                     |
| Spannung                 | 3N~/380-415V/50-60 Hz    | 3N~/380-415V/50-60 Hz    |
| Geräuschpegel            | bis 70 dBA               | bis 70 dBA               |
| Wasserzu/-ablauf         | G 3/4" / 50 mm           | G 3/4" / 50 mm           |
| Temperaturbereich        | 30 – 300 °C              | 30 – 300 °C              |

### KOMBINATIONEN IM TURMSET

| Unteres Gerät | Oberes Gerät |
|---------------|--------------|
| 611           | 611          |
| 1011          | 611          |
| 611           | 611 ig       |

### OPTIONALE SPANNUNG

|                     |
|---------------------|
| 3~/200-208V/50-60Hz |
| 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

