

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
Sous-vide Garen, Trocknen, Sterilisieren, Konfieren, Räuchern* – Programme für spezielle moderne Garverfahren

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
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

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 gartechisch 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

1000 Programme mit bis zu 20 Schritten
Kerntemperaturfühler – überwacht die Temperatur des Garguts im Inneren
Handbrause, seitlich
Handbrause, ausrollbar ***
Wrassenklappe – patentiertes System zur Garraumentfeuchtung
Türanschlag links ****
Sicherheits-Türöffnen in zwei Schritten
Anschlussmöglichkeit für Energieoptimierungsanlagen

ORANGE VISION PLUS

+ 7" touchscreen display mit ultraschneller reaktionszeit

+ Vollkommen intuitive, einfache bedienung

+ Automatische reinigung active cleaning

+ speicherplatz für 99 garprogramme

+ HACCP dokumentation direkt auf dem startbildschirm

+ Lan schnittstelle

+ Kaum plastikteile - hochqualitatives „heavy duty“ design



RETIGO GREEN CONCEPT

Der neue Retigo Vision Kombidämpfer ist verblüffend sparsam. Die Kombination einzigartiger technischer Innovationen sorgt für außergewöhnlich niedrige Verbrauchswerte und minimiert dadurch Betriebskosten und Umweltbelastung.



Maximale Effizienz, minimaler Verlust

Die spezielle 50 mm starke Garraumisolierung kombiniert mit der dreifach verglasten Türe bei gebogener Frontscheibe sowie der starke Edelstahl sorgen für ein schnelles Aufheizen und minimalen Energieverbrauch und Wärmeverlust während der Garprozesse.



Advanced Steam Generation System

Der integrierte Wärmetauscher nutzt die vorhandene Wärme aus dem Abdampf zur Frischdampferzeugung und reduziert den Energiebedarf maßgeblich.

Hartwasserverbrauch im Heißluftbetrieb um 100% reduziert

im Vergleich zum Vorgängermodell

(Messung nach DIN 18873-2 8.2)



Wasser Spar System

Das einzigartige Design des Ablöschbehälters sorgt dafür, dass nur eine vernachlässigbar geringe Frischwassermenge zur Ablöschung des Brauchwassers benötigt wird. Diese innovative Lösung reduziert den Gesamtwasserbedarf maßgeblich.



Active Cleaning

Die effiziente autoamtische Reinigung arbeitet mit Reiniger in Pulverform, der sich sofort auflöst und zirkuliert bei minimaler Frischwasserzufuhr. Dies liefert ein perfektes Reinigungsergebnis bei einem verblüffend niedrigen Wasserverbrauch.

35 % weniger Energieverbrauch im Dampfbetrieb

im Vergleich zum Vorgängermodell

(Messung nach DIN 18873-2 8.2)

VISION⁺

ORANGE VISION PLUS



retigo[®]

COMBI OVEN SPECIALIST

RETIGO s.r.o.

Lán 2310, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm
Tel.: +420 571 665 511, Fax: +420 571 665 554
sales@retigo.com, www.retigo.com



DE-08/22-R01

* Räuchern optional mit dem Retigo Vision Smoker
** Gilt nur für Boilergeräte

*** Nicht gültig für Gerätegröße 623
**** Gültig für Gerätegrößen 623, 611, 1011

EINZIGARTIGE FUNKTIONEN



VISION PERFECT COOKING

- Exzellentes Dampfklima binnen Sekunden
- Rasante Enfeuchtung mit Steuerung der Restfeuchte
- Absolut präzises Kombidampf-Klima



MY VISION CONTROLS

- Volle Konzentration auf das Kochen
- Alles Wichtige auf den Startbildschirm legen
- Alle Parameter jederzeit im Blick haben



VISION DESIGN

- Ergonomisches, sicheres Arbeiten und perfekte Einsicht in den Garraum dank Quereinschub
- Absolute Zuverlässigkeit, robuste Technik und lange Lebensdauer
- Bauart nach höchsten Hygienestandards



SMART INVESTMENT

- Maximale Energie-Effizienz
- Wasser Spar System
- Active Cleaning - perfektes Reinigungsergebnis bei minimaler Frischwasserzufuhr
- Advanced Steam Steam Generation - ampferzeugung über Wärmetauscher

TECHNISCHE PARAMETER



TURMSETS

| Unteres Gerät | Oberes Gerät | | | |
|---------------|--------------|-----|-----|-------|
| | 623 | 611 | 621 | 611ig |
| 623 | ✓ | | | |
| 611 | | ✓ | | ✓ |
| 621 | | | ✓ | |
| 1011 | | ✓ | | ✓ |
| 1021 | | | ✓ | |
| 611ig | | ✓ | | ✓ |
| 1011ig | | ✓ | | ✓ |

| Modell | O 623i+ | O 611i+ | O 611b+ | O 611ig+ | O 1011i+ | O 1011b+ | O 1011ig+ | O 2011i+ | O 2011b+ | O 2011ig+ | O 621i+ | O 1021i+ | O 1221i+ | O 1221b+ | O 1221ig+ | O 2021i+ | O 2021b+ | O 2021ig+ |
|-------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|
| Energie | elektrisch | elektrisch | elektrisch | gas** | elektrisch | elektrisch | gas* * | elektrisch | elektrisch | gas** | elektrisch | elektrisch | elektrisch | elektrisch | gas** | elektrisch | elektrisch | gas** |
| Dampferzeugung | injektion | injektion | boiler | injektion | injektion | boiler | injektion | injektion | boiler | injektion | injektion | injektion | injektion | boiler | injektion | injektion | boiler | injektion |
| Kapazität | 6 x GN2/3 | 7 x GN1/1 | 7 x GN1/1 | 7 x GN1/1 | 11 x GN1/1 | 11 x GN1/1 | 11 x GN1/1 | 20 x GN1/1 | 20 x GN1/1 | 20 x GN1/1 | 6 x GN2/1 | 10 x GN2/1 | 12 x GN2/1 | 12 x GN2/1 | 12 x GN2/1 | 20 x GN2/1 | 20 x GN2/1 | 20 x GN2/1 |
| Kapazität (optional) | – | 5 x 600/400 | 5 x 600/400 | 5 x 600/400 | 8 x 600/400 | 8 x 600/400 | 8 x 600/400 | – | – | – | 12 x GN 1/1 | 20 x GN 1/1 | 24 x GN1/1 | 24 x GN1/1 | 24 x GN1/1 | 40 x GN1/1 | 40 x GN1/1 | 40 x GN1/1 |
| Speisenkapazität | 30–50 | 51–150 | 51–150 | 51–150 | 151–250 | 151–250 | 151–250 | 400–600 | 400–600 | 400–600 | 100–300 | 300–500 | 400–600 | 400–600 | 400–600 | 600–900 | 600–900 | 600–900 |
| Einschubabstand | 65 mm | 65 mm | 65 mm | 65 mm | 65 mm | 65 mm | 65 mm | 63 mm | 63 mm | 63 mm | 73 mm | 73 mm | 65 mm | 65 mm | 65 mm | 63 mm | 63 mm | 63 mm |
| Abmessungen (B x H x T) | 683 x 602 x 586 mm | 933 x 786 x 821 mm | 933 x 786 x 821 mm | 933 x 786 x 821 mm | 933 x 1046 x 821 mm | 933 x 1046 x 821 mm | 933 x 1046 x 821 mm | 948 x 1804 x 834 mm | 948 x 1804 x 834 mm | 948 x 1804 x 834 mm | 1121 x 826 x 1018 mm | 1121 x 1086 x 1018 mm | 1111 x 1343 x 961 mm | 1111 x 1343 x 961 mm | 1111 x 1343 x 961 mm | 1156 x 1815 x 963 mm | 1156 x 1815 x 963 mm | 1156 x 1815 x 963 mm |
| Gewicht | 62 kg | 116 kg | 122 kg | 127 kg | 138 kg | 144 kg | 149 kg | 235 kg | 245 kg | 257 kg | 160 kg | 193 kg | 210 kg | 220 kg | 229 kg | 330 kg | 336 kg | 378 kg |
| Heizleistung | 4,8 (3,2*) kW | 10,3 kW | 10,3 kW | 13 kW | 18 kW | 18 kW | 22,5 kW | 36 kW | 36 kW | 45 kW | 18 kW | 29 kW | 36 kW | 36 kW | 45 kW | 58 kW | 58 kW | 78 kW |
| Anschlussleistung | 5 (3,4*) kW | 10,9 kW | 10,9 kW | 0,74 kW | 18,6 kW | 18,6 kW | 0,74 kW | 37 kW | 37 kW | 1,28 kW | 18,6 kW | 29,6 kW | 36,9 kW | 36,9 kW | 1,28 kW | 58,9 kW | 58,9 kW | 1,66 kW |
| Boilerleistung | – | – | 9 kW | – | – | 18 kW | – | – | 33 kW | – | – | – | – | 33 kW | – | – | 48 kW | – |
| Absicherung | 16 A | 16 A | 16 A | 10 A | 32 A | 32 A | 10 A | 63 A | 63 A | 10 A | 32 A | 50 A | 63 A | 63 A | 10 A | 100 A | 100 A | 10 A |
| Spannung | 3N~/380-415V/50–60Hz | 3N~/380-415V/50–60Hz | 3N~/380-415V/50–60Hz | 1N~(2-)/220-240V/50–60Hz | 3N~/380-415V/50–60Hz | 3N~/380-415V/50–60Hz | 1N~(2-)/220-240V/50–60Hz | 3N~/380-415V/50–60Hz | 3N~/380-415V/50–60Hz | 1N~(2-)/220-240V/50–60Hz | 3N~/380-415V/50–60Hz | 3N~/380-415V/50–60Hz | 3N~/380-415V/50–60Hz | 3N~/380-415V/50–60Hz | 1N~(2-)/220-240V/50–60Hz | 3N~/380-415V/50–60Hz | 3N~/380-415V/50–60Hz | 1N~(2-)/220-240V/50–60Hz |
| Wasserzu-/Ablauf | G 3/4" / 40 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm |
| Gasanschluss | – | – | – | G 3/4" | – | – | G 3/4" | – | – | G 3/4" | – | – | – | – | G 3/4" | – | – | G 1" |
| Geräuschpegel | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA | bis 70 dBA |
| Temperaturbereich | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C | 30–300 °C |

Zertifizierung:



O+ Orange Vision Plus

i injektion
b boiler
g gas

* Spannung 1N~(2-)/220-240V/50–60Hz
** Standardkonfiguration – Erdgas (G20, G25) mit Abgas-Auslass in den Raum A3 (ohne Kamin). Andere Gasart und Schornstein optional.