VISION

Blue 611 ig

ig - gas de inyección

Configuración predeterminada: Gas natural G20, tipo A3 (ventilación del gas de combustión en el área de trabajo), escape de gas de combustión opcional tipo B13 (escape de la pila) o tipo B23 (escape de la pila sin refrigeración de gas).



VENTAJAS EXCLUSIVAS

Vision Perfect Cooking

Haz que tus cenas sean un excelente motivo para regresar a casa. Con los hornos combi Vision de Retigo, tendrás la seguridad de obtener siempre los mejores resultados en la cocina. Las elaboraciones tendrán el color perfecto, quedarán jugosas, crujientes y saludables con el mínimo contenido en grasas.

My Vision Controls

Te permiten concentrarte en la cocina y en lo que verdaderamente importa. Los controles más sencillos del mercado te ayudarán a ahorrar tiempo y gracias a su configuración rápida y sencilla. La respuesta del panel es perfecta incluso con las manos grasientas o con guantes puestos.

Vision Design

Sencillamente permite cocinar de forma fácil y cómoda. Experimenta su excelente combinación de funciones, ergonomía y aspecto atractivo. Y todo ello sin dejar de lado la seguridad, la higiene y la fiabilidad a largo plazo.

Smart Investment

Genera un ahorro todos los días.El intercambiador de calor integrado, las puertas de triple cristal, el aislamiento térmico de 50 mm de grosor y la limpieza automática de bajo consumo te permitirán obtener una excelente rentabilidad de la inversión.

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.retigo.es

Certificado por:

NSF/ANSI 4

* Los certificados DVGW y WRAS son válidos para los modelos con ducha manual retráctil únicamente.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Cocinado

- **Aire caliente** 30 – 300 °C
- **Combinación** 30 – 300 °C
- **Generación de vapor** 30 – 130 °C
- **Generación de vapor biológico** 30 – 98 °C
- **Cocinado durante la noche** – Ahorra tiempo y dinero.
- **Temporización por bandeja –** Tiempo diferente por cada bandeja GN
- **AHC (Active Humidity Control) –** Regulación automática de humedad
- **Sistema avanzado de generación de vapor** – Precalentamiento de agua en dos pasos con intercambiador de calor integrado para conseguir los mejores resultados de cocción al vapor.
- **Estantes transversales** – Manipulación GN más segura y cómoda. Mejor control visual del producto.
- **Regeneración/banqueteo** – Cocina, enfría y regenera para servir más cenas en menor tiempo.
- **Cocción Delta T** – Precisión al preparar trozos grandes de comida.
- **Cocción a baja temperatura** – Benefíciate de una menor pérdida de peso y de un mejor sabor
- **Cook & Hold/Cocinar y Mantener –** Fase automatica de mantenimiento
- **Golden Touch/Toque Dorado –** Perfectos crujientes con un boton
- **Precalentamiento/refrigeración automáticos** - Minimiza la pérdida de temperatura de carga. Empieza a cocinar con la temperatura deseada.
- **Al vacío, Deshidratación, Esterilización, Confitado, Ahumado** – La mejor forma de hacer que tu menú sea especial.

My Vision Controls

- **Pantalla de 8" –** Orientación perfecta, un control fácil e intuitivo.
- **MyVision** – Personalización del menú, todo en la pantalla principal.
- **Panel táctil –** Respuesta rapida del panel, sin botones o ruedas.
- **Easy Cooking** – Sistema automatico para el resultado deseado.
- **Sonda de temperatura de 6 puntos** – Medición perfecta en el nucleo.
- **Pictogramas** – Se pueden añadir pictogramas a cada programa.
- **Función de Aprendizaje** – Guarda los cambios hechos durante la coccion.
- **Últimos 10** – Se visualizan los últimos 10 procesos de cocción.
- **Multitarea** – Sistema unico y manejo de la pantalla durante la coccion.
- **Arranque temporizado** – Capacidad de programar el inicio retardado.
- **EcoLogic** – Datos de consumo de energía directos en pantalla
- **Cocción sin límite de tiempo** – Se ahorra tiempo al cocinar

Otros equipos

- **Active cleaning** – Limpieza automática con bajo consumo. El chef no volverá a perder el tiempo en limpiar.
- **Puerta de triple cristal** - Un gran ahorro energético y cristal externo que no quema.
- **Ventilador de 7 velocidades** – Control preciso de la distribución del aire para conseguir los resultados deseados con distintos productos.
- **Parada automática del ventilador** – No te quemarás al abrir la puerta rápidamente.
- **Ventilador con inversión automática** – Excelente uniformidad para proporcionar un color y textura homogéneos al producto.
- **Manilla grande** – Manipulación cómoda y segura con material de iones de plata que ayuda a reducir las bacterias.
- **Acero inoxidable AISI 304** – Calidad excepcional con un revestimiento especial para prolongar la vida útil.
- **Cámara de cocción higiénica con esquinas internas redondeadas** – Mantenimiento sin problemas.
- **Bandeja corredera debajo de la puerta** – Sin resbalones sobre suelo húmedo.
- **Dos entradas de agua** – Ahorra en capacidad de la unidad de tratamiento del agua.
- **WSS** (Sistema de ahorro de agua) – Sistema especial de desagüe e intercambiador de calor integrado para ahorrar el coste asociado al consumo de agua.
- **Soportes GN extraíbles** con 65 mm de separación

Conectividad

- **Conexión USB** – Transferencia de datos útiles de forma sencilla desde y hacia el horno combi.
- **Ethernet/LAN** – Conectividad a la red, comunicación via internet
- **Software VisionCombi** – Gestión de programas y pictogramas desde la vista de datos HACCP del ordenador.

Registros de funcionamiento

- **Registros HACCP** – Análisis sencillo e inmediato de puntos de cocción críticos.
- **Registros de funcionamiento completos**

Reparaciones

- **SDS** (Sistema de diagnóstico del sistema) – Sencilla comprobación de la unidad y solución de problemas.

Opciones de unidad

- Puerta izquierda
- Apertura de la puerta de seguridad en dos etapas
- Segunda sonda de temperatura
- Ducha manual retráctil
- Conexión al sistema de optimización del consumo eléctrico

Accesorios opcionales

Soporte ST 1116 con 16 x GN 1/1
Soporte de paquete plano ST 1116FP con 8 x GN 1/1
Soporte ST 1116CS ST1116 con ruedas
Soporte ST 1116H con 16 x GN1/1, 900 mm de altura
SOPORTE con espacio para Holdomat
SOPORTE con espacio para BC411P o BC511P, C
Campana de condensación VISION VENT
ADAPTADOR GN para 2 x GN1/2 o 3 x GN1/3
PORTABANDEJAS con espacio de 85, 70 mm o GN 400/600
PISTOLA PULVERIZADORA DE ACEITE
AHUMADOR VISION
ACCESORIOS – Recipientes Gastro, agentes limpiadores, tratamientos de agua

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

DATOS TÉCNICOS

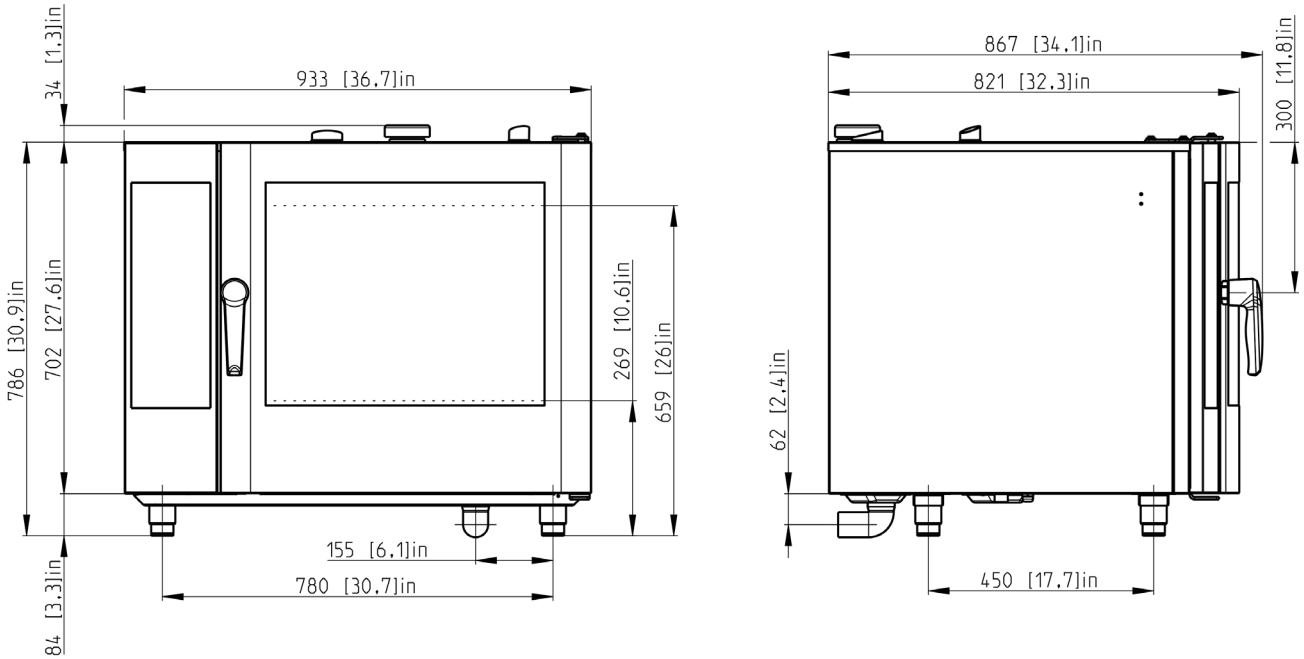
Modelo	B 611 ig
Especificaciones técnicas	2G0611IA
Fuente de calor	Gas
Generador de vapor	Inyección
Capacidad	7 x GN 1/1
Capacidad (opcional)	5 x 600/400
Capacidad de comidas	51 – 150
Separación	65 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	933 x 786 x 821 mm
Peso	127 kg
Potencia total	0,74 kW
Potencia calorífica	13 kW
Protección de fusibles	10 A
Voltaje	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz
Nivel de ruido	máx. 70 dBA
Conexión de agua/desagüe	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	G 3/4"
Temperatura	30 – 300 °C

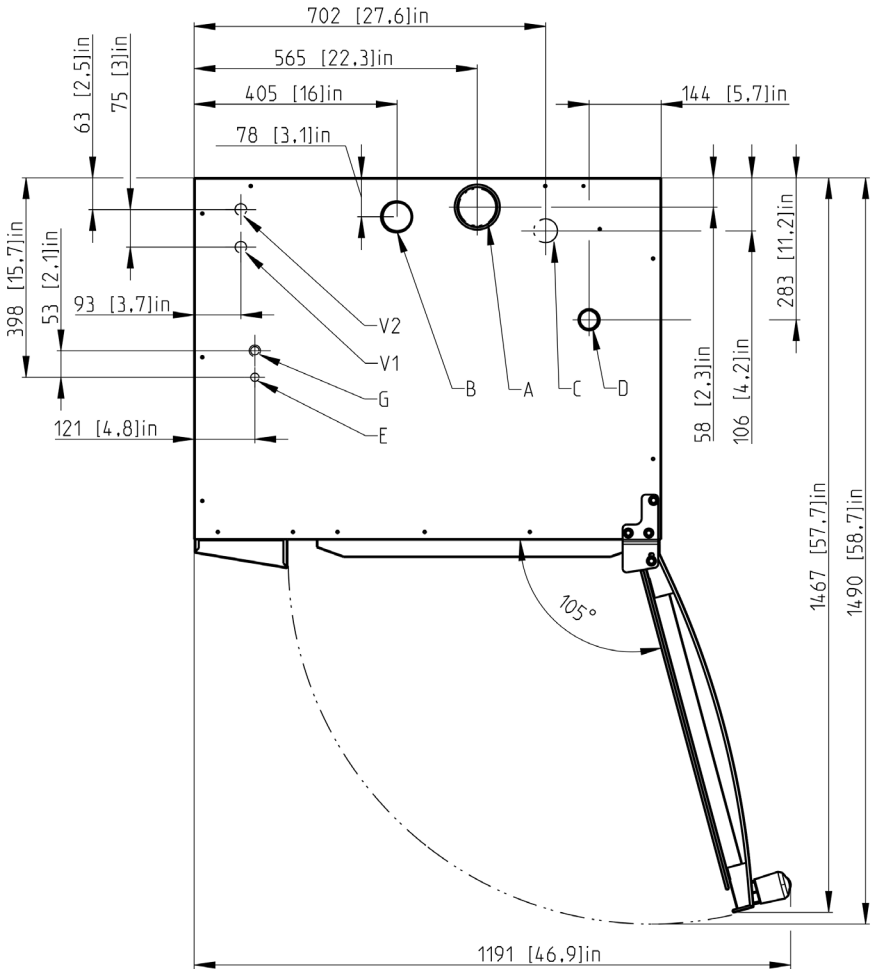
OPCIONES DE APILADO

Unidad inferior	Unidad superior
611	611 ig
1011	611 ig
611 ig	611
611 ig	611 ig
1011 ig	611 ig

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

DIBUJOS





A	válvula de mariposa
B	chimenea
C	residuos
E	electricidad
G	gas
V1	agua sin tratar
V2	agua tratada

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