VISION

Orange 611 i, b

i – inyección | b – caldera



VENTAJAS EXCLUSIVAS

Perfección en la cocina con Vision

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.

Diseño Vision

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.

Controles Vision

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.

Inversión inteligente

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:

* 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.
- **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 a baja temperatura** – Benefíciate de una menor pérdida de peso y de un mejor sabor.
- **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.*

Controles Vision

- **Panel táctil** – Controles rápidos cubiertos por una película protectora de altas prestaciones. Proporciona una reacción inmediata a los comandos y hace que el panel sea integral y fácil de limpiar.
- **Opción de tiempo de cocción continua** – Te permite ahorrar tiempo durante operaciones ajetreadas.
- **Inicio automático** – Capacidad de programar un inicio retardado.

Otros equipos

- **Limpieza activa** – 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 cm de separación

Conectividad

- **Conexión USB** – Transferencia de datos útiles de forma sencilla desde y hacia el horno combi.
- **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

- **BCS**** (Sistema de control de caldera) – Nada detendrá tu cocción al vapor con el avanzado sistema de generación de vapor integrado.
- **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
- Sonda central de un punto
- Válvula de mariposa
- 99 programas con 9 pasos
- Ducha manual estándar
- 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

* opciones de unidad

** solo para hornos combi de caldera

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	O 611 i	O 611 b
Especificaciones técnicas	2E0611IA (alt. 2E0611IZ)	2E0611BA (alt. 2E0611BZ)
Fuente de calor	Electricidad	Electricidad
Generador de vapor	Inyección	Caldera
Capacidad	7 x GN 1/1	7 x GN 1/1
Capacidad (opcional)	5 x 600/400	5 x 600/400
Capacidad de comidas	51 – 150	51 – 150
Separación	65 mm	65 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm
Peso	116 kg	122 kg
Potencia total	10,9 kW	10,9 kW
Potencia calorífica	10,3 kW	10,3 kW
Potencia del generador de vapor	–	9 kW
Fusible	16 A	16 A
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	3N~/380-415 V/50-60 Hz
Nivel de ruido	máx. 70 dBA	máx. 70 dBA
Conexión de agua/desagüe	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Temperatura	30 – 300 °C	30 – 300 °C

OPCIONES DE APILADO

Unidad inferior	Unidad superior
611	611
1011	611
611	611 ig

TENSIÓN OPCIONAL

1N~(2~)/220-240 V/50-60 Hz
3~/200-208 V/50-60 Hz
3~/220-240 V/50-60 Hz
3~/400 V/50-60 Hz
3~/440-480 V/50-60 Hz

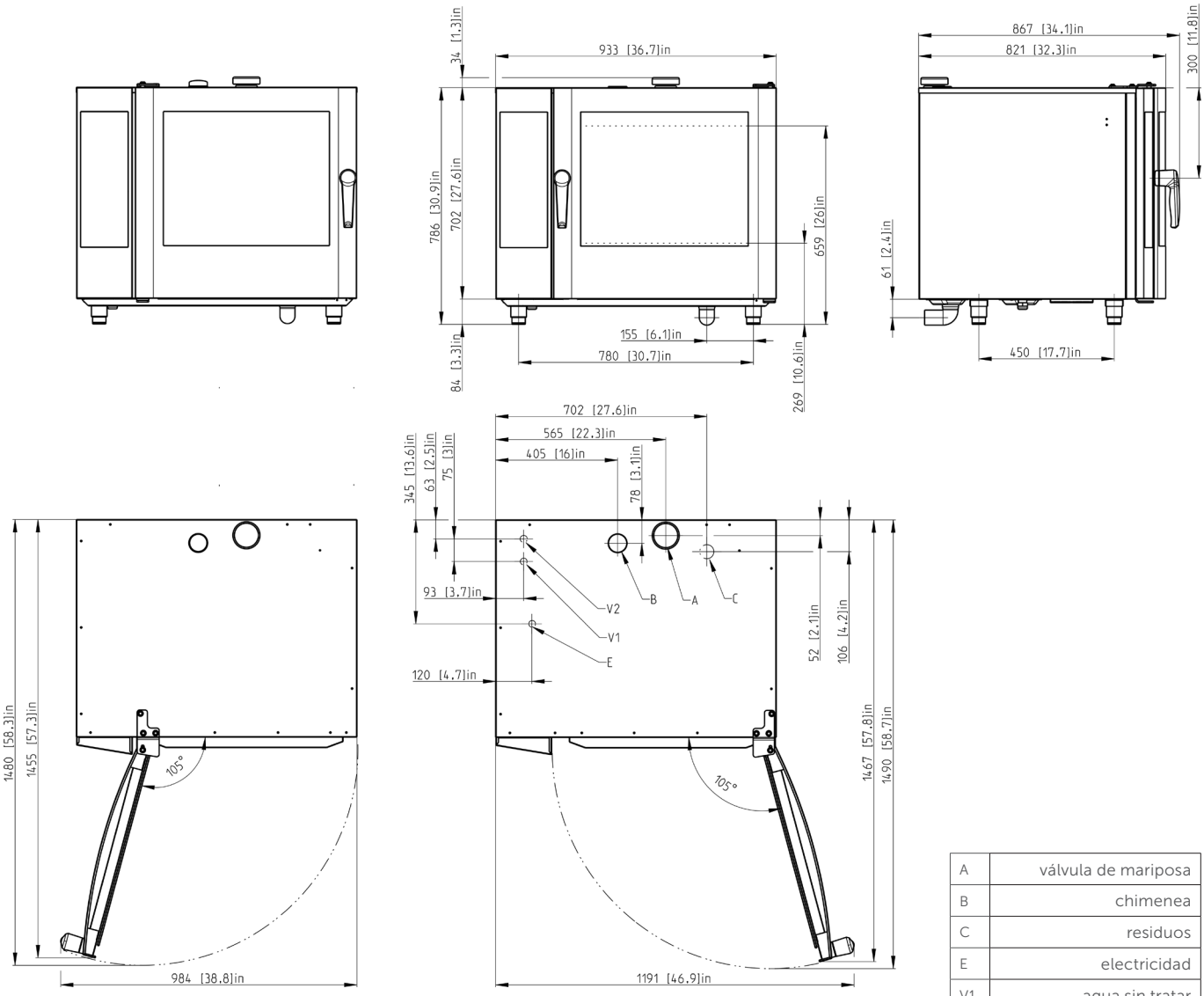
VERSIÓN MARINA*

3~/400 V/50-60 Hz
3~/440-480 V/50-60 Hz

* La versión marina incluye: especificación de voltaje especial, pistón de puerta para apertura lenta de puerta, portabandejas especiales con barrera antideslizamiento GN. Disponible solamente para las unidades equipadas con sistema directo avanzado.

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
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