VISION

# Orange 621 i

i – inyección




## 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.

## 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 73 mm 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

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

## Opciones de unidad

- 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 621/01021 con 7 x GN 2/1 & 7 x GN 1/1

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

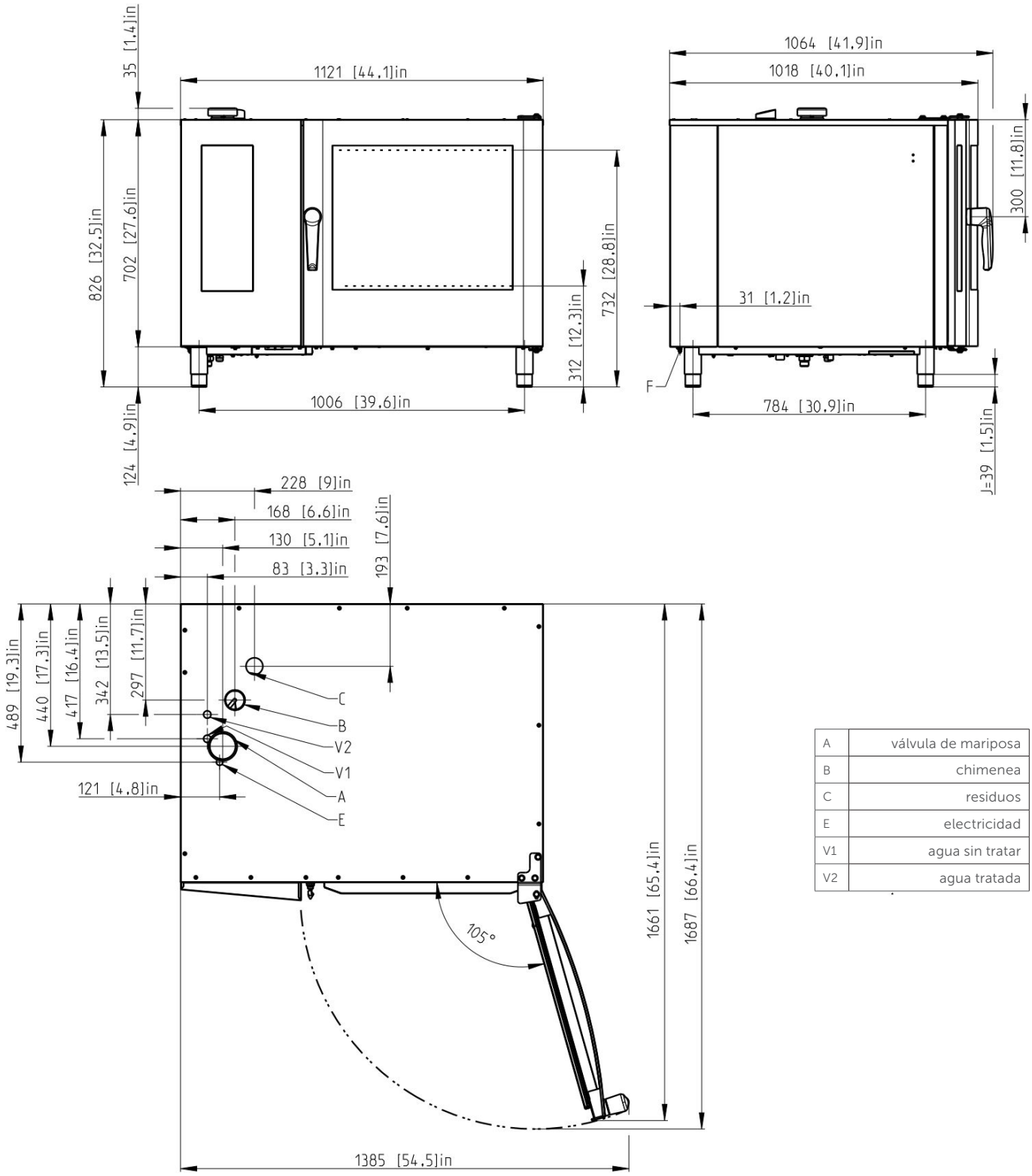
| Modelo | O 621 i |
|---|---|
| Especificaciones técnicas | 2E0621IA (alt. 2E0621IZ) |
| Fuente de calor | Electricidad |
| Generador de vapor | Inyección |
| Capacidad | 6 x GN 2/1 |
| Capacidad (opcional) | 12 x GN 1/1 |
| Capacidad de comidas | 100 - 300 |
| Separación | 73 mm |
| Dimensiones (ancho x alto x profundidad) | 1121 x 826 x 1018 mm |
| Peso | 160 kg |
| Potencia total | 18,6 kW |
| Potencia calorífica | 18 kW |
| Fusible | 32 A |
| Voltaje | 3N~/380-415V/50-60 Hz |
| Nivel de ruido | max. 70 dBA |
| Conexión de agua/desagüe | G 3/4" / 50 mm |
| Temperatura | 30 – 300 °C |

## OPCIONES DE APILADO

| Unidad inferior | Unidad superior |
|---|---|
| 621 | 621 |
| 1021 | 621 |


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