

# VISION

# Orange 2011 ig

## ig - Injektion Gas

Gasgerät (Gastypen: G20 oder G30)  
Grundsätzlich ausgelegt für Gasart G20 und als Gasgerätetyp A3 (Gasgerät ohne Abgasanlage, Verbrennungsluft wird dem Arbeitsraum entnommen, Gebläse vor dem Brenner). Wahlweise erhältlich als Gasgerät Typ B13 (mit Abgasführung und Strömungssicherung) oder B23 (mit Abgasführung ohne Strömungssicherung).



## 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.

**retigo**<sup>®</sup> 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 zeitgekoppelter Produktion
- Sous-vide Garen, Trocknen, Sterilisieren, Konfieren, Räuchern – Programme für spezielle moderne Garverfahren

## Vision Controls

- Fugenloses Panel mit Schutzfolie – hygienisch ohne anfällige Knöpfe oder Drehregler
- 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
- Speicherplatz für 99 Programme, 9 Schritte
- AISI 304 und 316 Edelstahl, nicht-magnetisch – hochwertiges, robustes Material
- Hygienischer 7-fach passivierter Garraum – mit abgerundeten Kanten für eine perfekte Hygiene
- Garraumbeleuchtung – Halogenleuchtmittel
- Edelstahl-Ablaufrinne – leitet Kondenswasser an der Tür in den Ablauf
- Zwei Wasseranschlüsse – Hart- und Weichwasser getrennt
- Hodengestellwagen 12 x GN2/1 – Einschubabstand 65 mm

## Schnittstellen

- USB Anschluss – zur Datenübertragung mittels USB-Stick
- 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

- 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
- Handbrause, seitlich
- Handbrause, ausrollbar
- Wrasenklappe – patentiertes System zur Garraumfeuchtung
- Sicherheits-Türöffnen in zwei Schritten
- Anschlussmöglichkeit für Energieoptimierungsanlagen

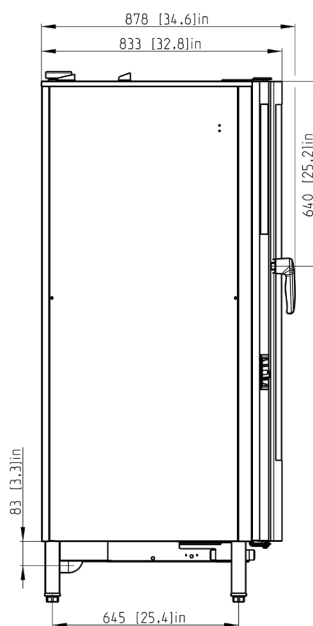
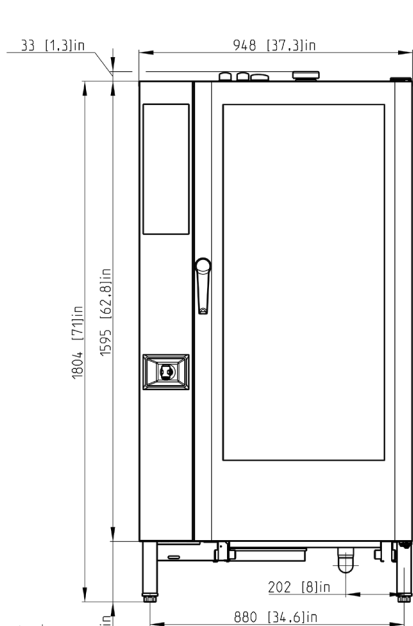
## Optionales Zubehör

VO 2011 R zusätzlicher Einschubwagen mit 20 x GN1/1 Einschüben  
 VO 1511 Einschubwagen mit 15 x GN1/1 Einschüben, 85 mm Abstand  
 VO 2011 B Bankettwagen für 59 oder 48 Teller  
 TO 2011 Thermohaube für Einschubwagen oder Bankettwagen  
 GN-Adapter zum Einschieben von 2 x GN 1/2 oder 3 x GN 1/3  
 Vision Lebensmittel-Sprühpistole  
 Räuchermodul Vision Smoker  
 GN-Behälter, Reinigungsmittel

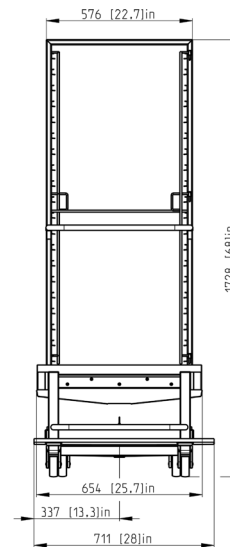
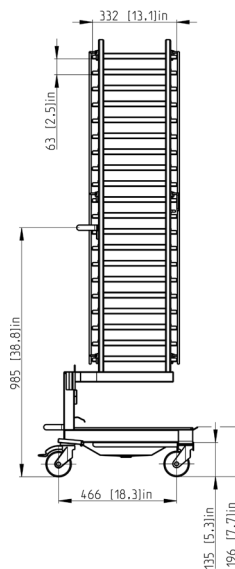
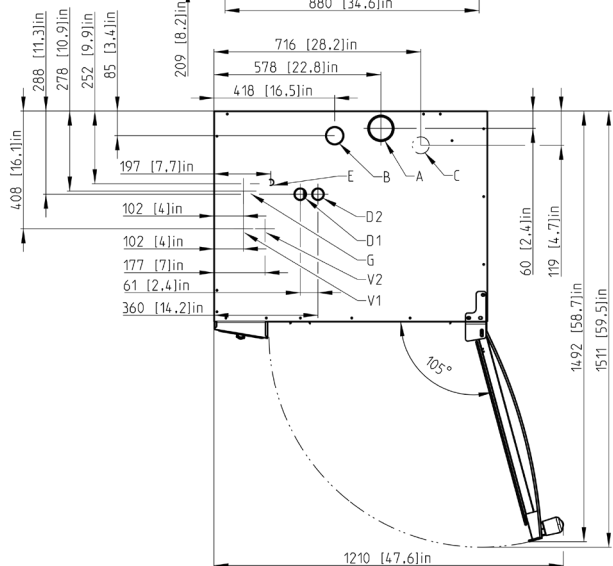
## TECHNISCHE DATEN

Modell	O 2011 ig
Technische Spezifikation	2G2011IZ
Wärmequelle	Gas
Dampferzeugung	Injektion
Kapazität	20 x GN 1/1
Speisenkapazität	400 – 600
Einschubabstand	63 mm
Abmessungen (B x H x T)	948 x 1804 x 834 mm
Gewicht	257 kg
Anschlussleistung	1,28 kW
Heizleistung	45 kW
Absicherung	10 A
Spannung	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz
Geräuschpegel	bis 70 dBA
Wasserzu/-ablauf	G 3/4" / 50 mm
Gasanschluss	G 3/4"
Temperaturbereich	30 – 300 °C

# ZEICHNUNGEN



## VO 2011 R



A	Wrasenklappe
B	Kamin
C	Ablauf
E	Stromanschluss
G	Gasanschluss
V1	Hartwasser-Anschluss
V2	Weichwasser-Anschluss

