

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 Garraumfeuchtung
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 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

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

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

RETIGO s.r.o.

Láň 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-R00

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-/Abfluss	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 3/4"	–	–	G 3/4"
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.