

Orange Vision 623 i

(i - Injektion)

retigo®
Vision

VISION DESIGN

Attraktiv, zuverlässig, funktional

- **Gebogene, doppelt verglaste Tür** – minimiert Verbrennungsrisiko und Energieverlust
- **Einzigartige Garraumoberfläche** – längere Lebenszeit, hygienisch und robust
- **Quereinschub** – keine Verbrennungen und perfekte Übersicht

VISION TOUCH BEDIENUNG

zuverlässig in allen Situationen

- **Digitales Touchscreen Display** – einfach und übersichtlich
- **Fugenloses Bedienpaneel** – ohne mechanische Knöpfe oder Regler

FORTSCHRITTLICHE DAMPFERZEUGUNG

Hervorragende Ergebnisse und Effizienz

- **Fortschrittliches Boiler-System** – unterstützt durch Direkteinspritzung für beste Garergebnisse
- **Fortschrittliches Injektions-System** – sofortige Dampfsättigung für exzellente Resultate
- **Automatisches Vorheizen / Kühlen** – kompensiert den Temperaturabfall beim Beschicken
- **Turbo Dampf Funktion** – Frischdampf-Verstärkung für optimale Dampfsättigung
- **Autoklima** – Dampfsättigungskontrolle (1 % Genauigkeit) für optimale Ergebnisse

KLUGE INVESTITION

mit einer der kürzesten Amortisationszeiten auf dem Markt

- **Active cleaning system** – besonders sparsames automatisches Reinigungssystem
- **Active descaling system** – automatische Garraum-Entkalkung
- **EcoLogic System** – Energie Rückgewinnung – Energieverbrauch wird auf dem Display angezeigt
- **WSS – Water Saving System** – Wasser-Spar System – minimiert den Wasserverbrauch
- **ACM - Automatic Capacity Management** – Automatisches Kapazitäts-Management – Einstellungen werden entsprechend der Beschickungsmenge angepasst



O 623 i

GARMODI

- Heißluft 30–300 °C
- Kombidampf 30–300 °C
- Dampf 30–130 °C
- Regenerieren/Bankett – Kochen, Schockfrostern, Regenerieren

AUSSTATTUNG

- Massiver Türgriff – komfortabel und sicher
- Autoreverser Lüfter – exzellente Gar- und Backergebnisse
- AISI 304 nicht-magnetischer Edelstahl – stabil, hochwertig und rostresistent
- Perfekte Halogen-Garraumbeleuchtung – präzise visuelle Kontrolle
- Türtropfrinne – fängt Kondenswasser auf
- Türdichtung wechselbar – einfache Wartung
- IPX5 Schutzausführung – maximale Sicherheit im Küchenumfeld

DATENKOMMUNIKATION

- USB Anschluss – Daten einfach auf den Kombidämpfer übertragen und herunterladen

SERVICE

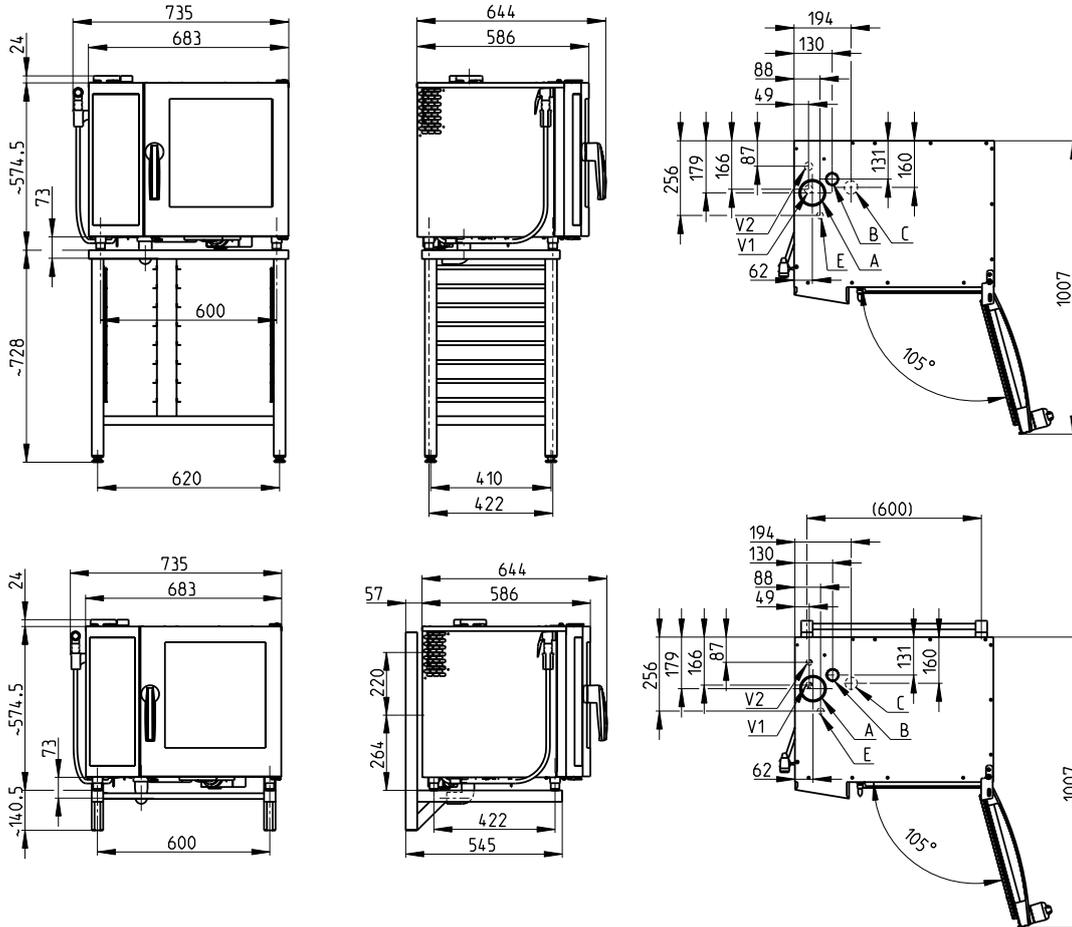
- HACCP Datenspeicherung – für Sicherheit und lückenlose Dokumentation
- SDS – Service Diagnose-System – Unterstützt den Service

OPTIONALE AUSSTATTUNG

- 1-Punkt Kerntemperaturfühler – präzise Überwachung des Temperatur im Inneren des Garguts
- Wrasenklappe – schnelle Garraumtfeuchtung für ein knuspriges, krosses Ergebnis
- Programme – Speicherplatz für 99 Programme mit je 9 Schritten
- Sicherheitstürverschluss – Tür öffnet in zwei Schritten
- Turmset 623/623
- Optionale Spannung 1N~/230V/50Hz
- Schiffsausführung – sichere Lösung für Montage auf Schiffen oder Fahrzeugen

OPTIONALES ZUBEHÖR

- ST 623 – Edelstahl Untergestell mit 8 x GN 1/3 und 8x GN2/3
 ST 623 FP – Edelstahl Untergestell zerlegbar mit 8 x GN 1/3 und 8x GN2/3
 ST 623 CS – Edelstahl Untergestell ST623 auf Rollen
 FLACHER SPEZIALABLAUFBOGEN zur Tischmontage eines 623 Geräts
 EDELSTAHL WANDKONSOLE
 LEBENSMITTEL-SPRÜHPISTOLE



A – Wrasenklappe, B – Kamin, C – Ablauf, E – Strom, V1 – Frischwasser, V2 – Weichwasser

O 623 i

Energie	Elektrogerät
Dampferzeugung	Injektion
Kapazität	6 x GN2/3
Speisenkapazität	30–50
Abstand [mm]	65
Maße (BxHxT) [mm]	683 x 575 x 644
Gewicht	65 kg
Gesamtanschluss	4.9 (3.3 kW*)
Sicherung	10 A (16 A*)
Spannung	3N~/400V/50Hz
Spannung* (optional)	1N~/230V/50Hz
Wasser Zu-/Ablauf [mm]	G 3/4" / 40
Temperatur	30–300 °C

* - Spannung 1 N~/230 V/50 Hz

TYP	MODELL	TECHNISCHE SPEZIFIKATION
623	O623i	E0623IZ