

Blue Vision 1221 i, b

(i - Injektion | b - Boiler)

retigo®
Vision

VISION DESIGN

Attraktiv, zuverlässig, funktional

- **Gebogene, doppelt verglaste Tür** – minimiert Verbrennungsrisiko und Energieverlust
- **Einzigartige Garraumoberfläche** – längere Lebenszeit, hygienisch und robust
- **Autoreverser Lüfter mit 5 Geschwindigkeiten** – kontrollierte Gleichmäßigkeit
- **Quereinschub** – keine Verbrennungen und perfekte Übersicht
- **Extra Einschub** – größere Kapazität

VISION TOUCH BEDIENUNG

zuverlässig in allen Situationen

- **Großes farbiges Touchscreen Display** – blitzschnelle Reaktion und kinderleicht zu bedienen
- **Unschlagbare Touch-Bedienung** – reagiert sofort, selbst bei öligen Händen oder Handschuhen
- **Easy cooking** – automatisches Garen mit neuer Technologie
- **Programming** – eigene Rezepte einfach verwalten (1000 Programme/20 Schritte)
- **Piktogramme, Touch&Cook** – nur ein Doppelklick und das Programm startet

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** – EEnergie 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



B 1221 i, b

GARMODI

- Heißluft 30–300 °C
- Kombidampf 30–300 °C
- Dampf 30–130 °C
- Über-Nacht Garen – spart Zeit und Geld, minimiert Garverluste
- Zeit-Einschub – verschiedene Produkte gleichzeitig garen – spart Zeit und Energie
- Regenerieren/Bankett – Kochen, Schockfrostern, Regenerieren
- Delta T Garen – besonders gleichmäßige Ergebnisse bei großen Stücken
- Niedertemperaturgaren – weniger Garverlust, saftiges Ergebnis
- Cook & Hold – Speisen jederzeit ausgabebereit halten
- Golden Touch – kontrolliert Überkrusten, Gratfinieren und Finishen

AUSSTATTUNG

- Massiver Türgriff – komfortabel und sicher
- Handbrause – zur schnellen Reinigung griffbereit, ohne anfällige Aufrollvorrichtung
- 4-Punkt Kerntemperaturfühler – sichere Kontrolle der Temperatur im Inneren des Garguts
- Wrasenklappe – schnelle Garraumentfeuchtung für ein krosses Ergebnis
- VO 1221 R - GN-Einschubgestell mit Wagen
- Autoreverser Lüfter – exzellente Gar- und Backergebnisse
- Sofortiger Lüfterstopp – Sicherheit beim Türöffnen, minimiert Wärmeverlust
- Lüfter getaktet – für besonders gleichmäßige Ergebnisse
- 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

BEDIENUNG

- Ebenes, fugenloses Bedien-Display – keine mechanischen Knöpfe oder Regler
- Vision Agent – Virtuelles Benutzerhandbuch stets zur Stelle
- Automatischer Programmstart – spart Zeit zur Vorbereitung
- Lernfunktion – Garprogramme verbessern und optimieren
- QuickView – übersichtliche Darstellung der Programmschritte

DATENKOMMUNIKATION

- USB Anschluss – Daten einfach auf den Kombidämpfer übertragen und herunterladen
- LAN Steuerung – Netzwerk-Zugriff für bequeme Datenkommunikation und Fernwartung

SERVICE

- HACCP Datenspeicherung – für Sicherheit und lückenlose Dokumentation
- CCS – Kalk Kontroll-System – Kalk unter Kontrolle*
- BCS – Boiler Kontroll-System – unterstützt durch Direkteinspritzung*
- SDS – Service Diagnose-System – Unterstützt den Service

OPTIONALE AUSSTATTUNG

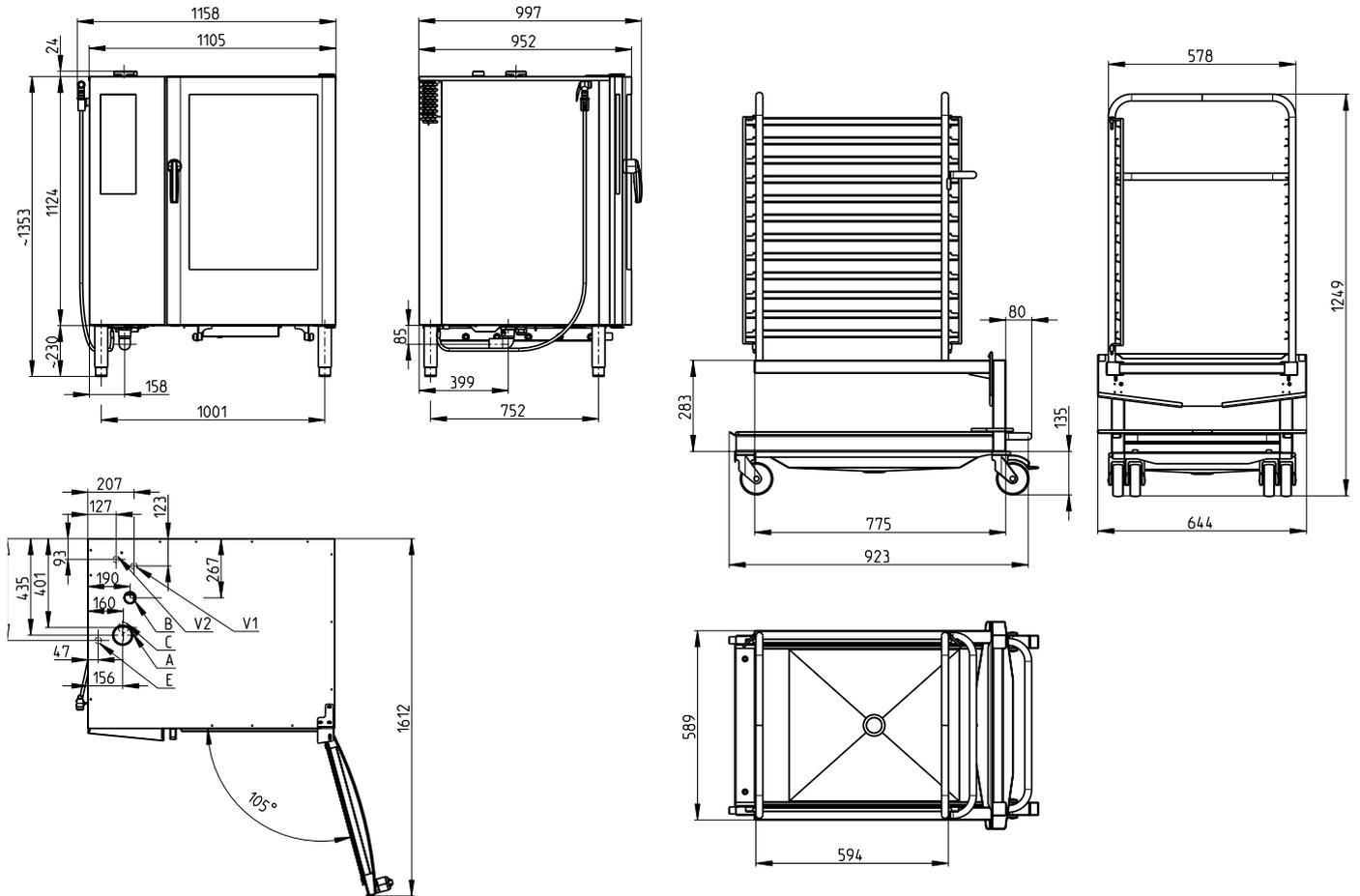
- Sicherheitstürverschluss – Tür öffnet in zwei Schritten
- Optionale Spannung 3N~/230V/50Hz

* – gilt nur für Boilergeräte

OPTIONALES ZUBEHÖR

- VO 1221 R – GN-Einschubgestell mit Wagen
- VO 1221 B – Transportwagen für 70 oder 60 Teller
- VO 821 R – Hordengestellwagen mit 8 Einschüben und 85 mm Abstand
- GN Adapter – 2x GN1/2 oder 3 x GN1/3
- TO 1221 – Thermohaube für VO 1221 R, B

- STANDFUSSBEFESTIGUNG
- HANDGRIFF FÜR HORDENGESTELLWAGEN
- LEBENSMITTEL-SPRÜHPISTOLE



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

B 1221 i

B 1221 b

Elektrogerät	Energie	Elektrogerät
Injektion	Dampferzeugung	Boiler
13 x GN2/1 oder 26 x GN1/1	Kapazität	13 x GN2/1 oder 26 x GN1/1
400–600	Speisenkapazität	400–600
60	Abstand [mm]	60
1105 x 1353 x 997	Maße (BxHxT) [mm]	1105 x 1353 x 997
197 kg	Gewicht	207 kg
-	Gesamtanschluss	35 kW
35 kW	Dampferzeugung	24 kW
63 A	Sicherung	63 A
3N~/400V/50Hz	Spannung	3N~/400V/50Hz
G 3/4" - / 50	Wasser Zu-/Ablauf [mm]	G 3/4" - / 50
30–300 °C	Temperatur	30–300 °C

TYP	MODELL	TECHNISCHE SPEZIFIKATION
1221	B1221i, B1221b	E1221IA, E1221BA