

Orange Vision 1011 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
- **Quereinschub** – keine Verbrennungen und perfekte Übersicht
- **Extra Einschub** – größere Kapazität

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 1011 i, b

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
- CCS – Kalk Kontroll-System – Kalk unter Kontrolle*
- BCS – Boiler Kontroll-System – unterstützt durch Direkteinspritzung *
- SDS – Service Diagnose-System – Unterstützt den Service

OPTIONALE AUSSTATTUNG

- 1-Punkt Kerntemperaturfühler – präzise Überwachung des Temperatur im Inneren des Garguts
- Wrasenklappe – schnelle Garraumfeuchtung für ein knuspriges, krosses Ergebnis
- 5 Lüftergeschwindigkeiten und sofortiger Lüfterstopp – Sicherheit beim Türöffnen und beste Garergebnisse
- Programme – Speicherplatz für 99 Programme mit je 9 Schritten
- Türanschlag links
- Sicherheitstürverschluss – Tür öffnet in zwei Schritten
- Turmset 611/1011, 1011/RG
- Optionale Spannung 3N~/230V/50Hz
- Schiffsausführung – sichere Lösung für Montage auf Schiffen oder Fahrzeugen

* – gilt nur für Boilergeräte

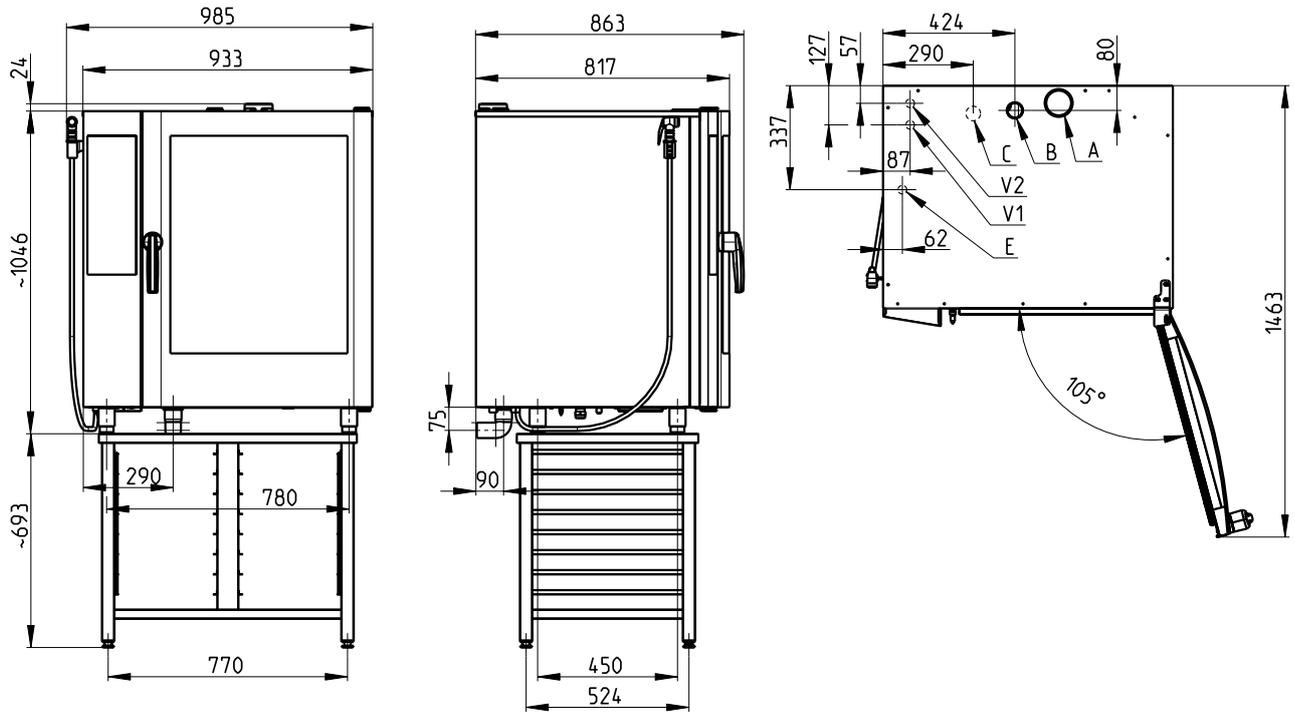
OPTIONALES ZUBEHÖR

ST 1116
ST 1116 FP

- Edelstahl Untergestell mit 16 x GN 1/1
- Edelstahl Untergestell zerlegbar mit 8 x GN 1/1 Quereinschub
- Edelstahl Untergestell ST1116 auf Rollen
- Edelstahl Untergestell ST1116, 900 mm Höhe mit Aussparung für Holdomat
- Edelstahl Untergestell für BC411P oder BC511P.C 2x GN1/2 oder 3x GN1/3

ST 1116 CS
ST 1116 H
EDELSTAHL UNTERGESTELL
EDELSTAHL UNTERGESTELL
GN ADAPTER

- KO 1011 R
- EINFAHRSCHIENE
- VO 1011
- KO 1011 B
- TO 1011
- EINHÄNGEGESTELLE
- LEBENSMITTEL-SPRÜHPISTOLE
- VISION VENT KONDENSATIONSHAUBE
- GN Einschubgestell für KO 1011 R, B oder Gasgeräte
- Transportwagen für KO 1011 R, B
- Transportwagen für 29 oder 24 Teller
- Thermohaube für KO 1011 R, B
- mit 85 oder 70 mm Abstand oder für GN 400/600



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

O 1011 i

O 1011 b

Elektrogerät	Energie	Elektrogerät
Injektion	Dampferzeugung	Boiler
11 x GN1/1	Kapazität	11 x GN1/1
11 x 400/600	Kapazität (optional)	11 x 400/600
151-250	Speisenkapazität	151-250
65	Abstand [mm]	65
933 x 1046 x 863	Maße (BxHxT) [mm]	933 x 1046 x 863
132 kg	Gewicht	138 kg
17.6 kW	Gesamtanschluss	17.6 kW
-	Dampferzeugung	12 kW
32 A	Sicherung	32 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
1011	O1011i, O1011b	E1011IZ, E1011BZ