

VISION

Blue 1011 i, b

i - Injektion | b - Boiler



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.



My Vision Controls

Die Steuerung ist absolut selbsterklärend und lässt Ihnen alle Freiheiten: Einstellungen oder Änderungen sind binnen Sekunden erledigt. Das Display reagiert sofort, selbst bei fettigen Händen oder Handschuhen. Konfigurieren Sie Ihr Start-Display komplett nach Ihren Wünschen.



Smart Investment

Einzigartig niedrige Verbrauchswerte senken die Betriebskosten merklich und sorgen dafür, dass sich Ihre Investition schnell bezahlt macht.

FUNKTIONEN UND AUSSTATTUNG

Garmodi

- Heißluft 30 – 300 °C
- Kombidampf 30 – 300 °C
- Dampf 30 – 130 °C
- Bio-Dampf 30 – 98 °C
- Über Nacht Garen – Spart Zeit und Geld
- Zeiteinschub – Individuelle Garzeiten bei Mischbeschickung
- Regenerieren – Schonendes Regenerieren bei zeitentkoppelter Produktion
- Niedertemperaturgaren – Weniger Verlust, mehr Geschmack
- Delta T Garen – Extra schonendes Niedertemperaturgaren minimiert den Garverlust
- Cook & Hold – Hält die Speisen nach dem Garen automatisch auf Ausgabetemperatur
- Golden Touch – Verleiht jedem Produkt einen knusprig-goldenen letzten Schliff
- Sous-vide Garen, Trocknen, Sterilisieren, Konfieren, Räuchern** – Programme für spezielle moderne Garverfahren

Vision Touch Steuerung

- 8" Display – perfekte Übersicht und selbsterklärendes Menü
- MyVision – vollständige Anpassbarkeit des Startmenüs nach eigenen Wünschen, individuelle Nutzerprofile
- Fugenloses Panel – hygienisch ohne anfällige Knöpfe oder Drehregler
- Easy Cooking – Garautomatik, mit deren Hilfe automatisch optimale Garprozesse für das gewählte Wunschergebnis berechnet werden
- 6-Punkt Kerntemperaturfühler – 6 Messpunkte für eine sichere Kontrolle der Temperatur im Inneren des Garguts
- Active Cleaning – automatische Reinigung mit minimalem Wasserverbrauch für perfekte Hygiene und Arbeitserleichterung
- 1000 individuelle Programme mit bis zu 20 Schritten
- Piktogramme – hinterlegen Sie individuelle Bilder zu Ihren Programmen
- Vision Chef - hinterlegen Sie eigene Empfehlungen oder Hinweise zu Programmen sowie den optimalen GN-Behälter
- Lernfunktion – verbessern Sie Garergebnisse
- Letzte 10 – automatische Auflistung der letzten 10 Prozesse
- Suchfunktion – gewünschte Programme schnell finden
- Multitasking – Zugriff auf alle Gerätefunktionen auch während laufender Garprozesse
- Automatischer Programmstart – Garprozesse zeitversetzt starten
- EcoLogic – Energieverbrauchsanzeige nach jedem Garvorgang
- Dauerbetrieb - spart Zeit wenn viel los ist

Ausstattungsmerkmale

- AHC (Active Humidity Control) – automatische Feuchtigkeitsüberwachung und -steuerung
- Advanced Steam Generation System – sofortige, volle Dampfsättigung auch aus dem kalten Zustand heraus
- Dreifache Türverglasung – minimiert den Energieverlust und sorgt für eine kühle Außenscheibe
- Autoreverser Lüfter – für gleichmäßige Garergebnisse
- Wrasenklappe – patentiertes hocheffizientes System zur Garraumentfeuchtung
- 7 Lüftergeschwindigkeiten – kontrollierte Konvektion auch für empfindliche Speisen
- Sofortiger Lüfterstopp – Lüfter stoppt unmittelbar nach Türöffnen, minimaler Wärmeverlust und Arbeitssicherheit

* gilt nur für Boilergeräte

- Lüftertaktung – 3 Schritte für ein optimales Garergebnis
- 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
- Integrierte Handbrause – Wasserzugriff in unmittelbarer Nähe
- Garraumbeleuchtung – Halogenleuchtmittel
- Edelstahl-Ablaufrinne – leitet Kondenswasser an der Tür in den Ablauf
- Zwei Wasseranschlüsse – Hart- und Weichwasser getrennt
- Einhängestelle 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 gartechneisch 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

- Türanschlag links
- Sicherheits-Türöffnen in zwei Schritten
- Zweiter Kerntemperaturfühler
- Ausrollbare Handbrause
- Anschlussmöglichkeit für Energieoptimierungsanlagen
- Schiffsausführung

Optionales Zubehör

- ST 1116 Untergestell mit 16x GN1/1 Einschüben
- ST 1116 FP Untergestell, zerlegbar, mit 8 x GN1/1 Quereinschub
- ST 1116 CS Untergestell mit 16x GN1/1 Einschüben auf Rollen
- ST 1116 H Untergestell mit 16x GN1/1 Einschüben, 900 mm Höhe
- Untergestell mit Aussparung für Holdomat / Ablagefläche
- Untergestell mit Aussparung für Schockfroster BC411p, BC511p,c
- Vision Vent Kondensationshaube
- GN-Adapter zum Einschieben von 2 x GN 1/2 oder 3 x GN 1/3
- Einhängestelle GN1/1 Abstand 85mm, 70 mm, Bäckernorm 400/600
- Vision Lebensmittel-Sprühpistole
- Räuchermodul Vision Smoker
- GN-Behälter, Reinigungsmittel

** Räuchern optional mit dem Retigo Vision Smoker

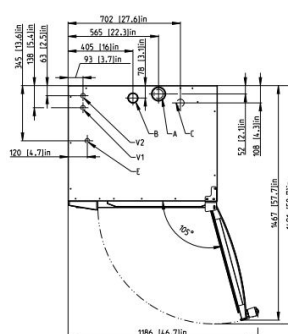
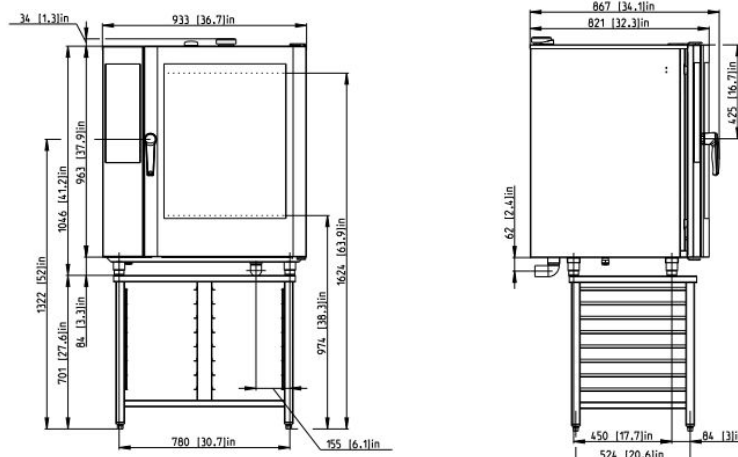
TECHNISCHE DATEN

KOMBINATIONEN IM TURMSET

Unteres Gerät	Oberes Gerät	
		611
1011	ja	ja

MODIFIKATION STROMANSCHLUSS

Modell	1011
3~/200-208V/50-60Hz	ja
3~/220-240V/50-60Hz	ja
3~/400-480V/50-60Hz (ohne N)	ja



A	Wrasenklappe
B	Kamin
C	Ablauf
E	Stromanschluss
V1	Hartwasser-Anschluss
V2	Weichwasser-Anschluss
Zeichnung auf UG ST1116	

Modell	B 1011 i	B 1011 b
Technische Spezifikation	2E1011IA	2E1011BA
Energie	elektrisch	elektrisch
Dampferzeugung	Injektion	Boiler
Kapazität	11 x GN 1/1	11 x GN 1/1
Kapazität (optional)	11 x 400/600	11 x 400/600
Speisenkapazität	151 – 250	151 – 250
Einschubabstand	65 mm	65 mm
Abmessungen (B x H x T)	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Gewicht	138 kg	144 kg
Anschlussleistung	18,6 kW	18,6 kW
Heizleistung	18 kW	18 kW
Boilerleistung	–	18 kW
Absicherung	32 A	32 A
Spannung	3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz
Geräuschpegel	bis 70 dBA	bis 70 dBA
Wasserzu/-ablauf	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Temperaturbereich	30 – 300 °C	30 – 300 °C