

# VISION

# Orange 623 i

i - injekční



## UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



### Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.



### Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.



### Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Panel reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích.



### Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

**retigo**<sup>®</sup> PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Láň 2310, PS 43, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Tel. +420 571 665 511,  
Fax: +420 571 665 554, prodej@retigo.cz, www.retigo.cz

Certifikováno:



\* DVGW a WRAS certifikáty jsou platné pouze pro modely se samonavijecí sprchou.

NSF/ANSI 4

# VYBAVENÍ

## Vaření

- **Horký vzduch** 30 – 300 °C
- **Kombinovaný režim** 30 – 300 °C
- **Vaření v páře** 30 – 130 °C
- **Bio vaření** 30 – 98 °C
- **Vaření/pečení přes noc** – šetří čas i peníze
- **Pokročilý systém vývinu páry** – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému přehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- **Zásuvy napříč** – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.
- **Regenerace/banketing** – podávejte více pokrmů v kratším čase
- **Nízkoteplotní vaření** – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- **Automatický přehřev/zchlazení** varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- **Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení** – speciální programy pro moderní gastronomii\*

## Vision Controls

- **Dotykový ovládací panel** - rychlé a přehledné ovládání s okamžitou odezvou a snadnou údržbou
- **Nekonečný čas vaření** - uspoří čas při vaření v provozní špičce
- **Automatický start** – možnost naplánovat odložený start

## Ostatní vybavení

- **Active cleaning** - systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **Obousměrný ventilátor** – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- **Robustní klika** – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- **AISI 304 nerezová ocel** – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- **Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy** – snadná údržba
- **Odkapová dveřní vanička** - zachytává kondenzát z dveří
- **Dva přívody vody** – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- **WSS (Water Saving System)** - speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- **Vyjímatelné držáky gastronádob** s roztečí 65 mm

## Konektivita

- **USB rozhraní** – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- **VisionCombi software** – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

## Provozní záznamy

- **HACCP záznamy** – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- **Kompletní záznamy provozních událostí**

## Servis

- **SDS (Servisní a diagnostický systém)** – automatické vyhodnocení chyb

## Volitelné vybavení

- Opačné otevírání dveří
- Bezpečnostní otevírání dveří
- Jednobodová teplotní sonda
- Klapka pro odtah přebytečné páry
- 99 programů s 9 kroky
- Standardní ruční sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

## Volitelné příslušenství

ST 623 podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1  
ST 623 CS podstavec ST 623 na kolečkách  
KONZOLA KN 623 pro instalaci na zeď  
VISION VENT kondenzační digestoř  
VISION OLEJOVÁ PISTOLE  
VISION SMOKER udírna  
GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

\* volitelné vybavení

## TECHNICKÁ DATA

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| Model                   | O 623 i               |
| Technická specifikace   | 2E0623IZ              |
| Tepelný zdroj           | Elektrina             |
| Vývin páry              | Injekční              |
| Kapacita                | 6 x GN 2/3            |
| Kapacita jídel na výdej | 30 – 50               |
| Rozteč zásuvů           | 65 mm                 |
| Rozměry (š x v x h)     | 683 x 602 x 586 mm    |
| Váha                    | 62 kg                 |
| Celkový příkon          | 5 (3,4*) kW           |
| Tepelný příkon          | 4,8 (3,2*) kW         |
| Jištění                 | 16 A                  |
| Napájení                | 3N~/380-415V/50-60 Hz |
| Hlučnost                | do 70 dBA             |
| Přípojka vody/odpadu    | G 3/4" / 40 mm        |
| Teplota                 | 30 – 300 °C           |

\* Platné pro napájení 1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz

### MOŽNOSTI SESTAV KONVEKTOMATŮ

| Spodní stroj | Vrchní stroj |
|--------------|--------------|
| 623          | 623          |

### MOŽNOSTI NAPÁJENÍ

1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz

# VÝKRESY

