

STANDARD AUSSTATTUNG UND OPTIONEN

BLUE Vision

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
Einschub Timer – 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

AUSSTATTUNG

AHC (Active Humidity Control) – Präzise elektronische Feuchtigkeitssteuerung
Advanced Steam Generation System – Sofortige Dampferzeugung
Quereinschub – Ergonomisch, sicher und praktisch
Dreifach verglaste gebogene Tür**** – Beste Isolation für minimierten Wärmeverlust und guten Einblick in den Garraum
Autoreverser Lüfter – Exzellente Gar- und Backergebnisse
Wrasenklappe – Patentiertes Entfeuchtungssystem sorgt für sofortigen Abzug von Dampf
7 Lüftergeschwindigkeiten*** – Präzise Kontrolle der Luftbewegung und Konvektion
Sofortiger Lüfterstopp – Minimiert Wärmeverlust und Verbrennungsrisiko bei geöffneter Tür
Lüfter-Taktung – 3 Schritte für perfekte Gleichmäßigkeit
Massiver Türgriff – Komfortabel, hygienisch und antibakteriell
Handbrause – Externe Wasserzufuhr immer greifbar
Multipunkt Kerntemperaturfühler – Automatisches Garen bis zum gewünschten Kern
AlSi 304 und 316 Edelstahl – Edelstahl von höchster Qualität
Passivierter Garraum mit abgerundeten Kanten – Hygienisch rein
Active Cleaning – Effiziente, sparsame automatische Reinigung

BEDIENUNG

VisionTouch Steuerung – Touch Screen mit großem 8"-Display, Speicherplatz für 1000 Garprogramme mit bis zu 20 Schritten, EasyCooking Funktion zum automatischen Garen, Piktogramme und vielen Zusatzfunktionen
MyVision – Vollständige Anpassbarkeit des Startbildschirms
Fugenloses Touch Panel – Einfachste Bedienung in allen Situationen, schnellste Reaktion, hygienisch ohne anfällige Drehregler oder Knöpfe
Lernfunktion – Garergebnisse optimiert

DATEN

USB Anschluss – Download und Upload von Programmen und Daten
LAN Anschluss – Fernsteuerung und Datenmanagement

SERVICE

Datenprotokollierung – Zugriff auf alle relevanten Daten, HACCP Datenmanagement
BCS (Boiler Control System)* – Automatische Boilerkontrolle
Service Diagnose System – Automatische Fehlererkennung

ORANGE Vision

GARMODI

Heißluft 30 – 300 °C
Kombidampf 30 – 300 °C
Dampf 30 – 130 °C
Bio-Dampf 30 – 98 °C
Regenerieren – Schonendes Regenerieren bei zeitentkoppelter Produktion

AUSSTATTUNG

Advanced Steam Generation System – Sofortige Dampferzeugung
Quereinschub – Ergonomisch, sicher und praktisch
99 Programme mit bis zu 9 Schritten
Dreifach verglaste gebogene Tür**** – Beste Isolation für minimierten Wärmeverlust und guten Einblick in den Garraum
7 Lüftergeschwindigkeiten*** – Präzise Kontrolle der Luftbewegung und Konvektion
Sofortiger Lüfterstopp – Minimiert Wärmeverlust und Verbrennungsrisiko bei geöffneter Tür
Autoreverser Lüfter – Exzellente Gar- und Backergebnisse
Massiver Türgriff – Komfortabel, hygienisch und antibakteriell
AlSi 304 und 316 Edelstahl – Edelstahl von höchster Qualität
Passivierter Garraum mit abgerundeten Kanten – hygienisch rein
Active Cleaning – Effiziente, sparsame automatische Reinigung

BEDIENUNG

Fugenloses Panel – Einfachste Bedienung in allen Situationen, schnellste Reaktion, hygienisch ohne anfällige Drehregler oder Knöpfe

DATEN

USB Anschluss – Download und Upload von Programmen und Daten

SERVICE

Datenprotokollierung – Zugriff auf alle relevanten Daten, HACCP Datenmanagement
BCS (Boiler Control System)* – Automatische Boilerkontrolle
Service Diagnose System – Automatische Fehlererkennung

OPTIONALE AUSSTATTUNG

BLUE Vision
Zweiter Kerntemperaturfühler

ORANGE Vision
Kerntemperaturfühler
Wrasenklappe
Standard Handbrause

BLUE Vision +ORANGE Vision
Türanschlag links**
Sicherheitstüröffnen in zwei Schritten
Handbrause ausrollbar***
Zubehör – Kondensationshauben, Untergestelle, zusätzliche Einschubwägen, GN-Zubehör, Reinigungsmittel, ...
Modifikationen – Schiffsausführung, optionale Spannung (abhängig vom Modell / Größe)

* Gilt nur für Boiler-Geräte

** Gültig für Gerätegrößen 623, 611, 1011

*** Nicht gültig für Gerätegröße 623

**** Räuchern optional mit dem Retigo Vision Smoker

RETIGO GREEN CONCEPT

Der neue Retigo Vision Kombidämpfer ist verblüffend sparsam. Die Kombination einzigartiger technischer Innovationen sorgt für außergewöhnlich niedrige Verbrauchswerte und minimiert dadurch Betriebskosten und Umweltbelastung.



Maximale Effizienz, minimaler Verlust

Die spezielle 50 mm starke Garraumisolierung kombiniert mit der dreifach verglasten Tür sowie der gebogener Frontscheibe sowie der starke Edelstahl sorgen für ein schnelles Aufheizen und minimalen Energieverbrauch und Wärmeverlust während der Garprozesse.



Advanced Steam Generation System

Der integrierte Wärmetauscher nutzt die vorhandene Wärme aus dem Abdampf zur Frischdampferzeugung und reduziert den Energiebedarf maßgeblich.

Hartwasserverbrauch im Heißluftbetrieb um 100% reduziert

im Vergleich zum Vorgängermodell

(Messung nach DIN 18873 7.2)

RETIGO

Lán 2310, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm, Czech republic
Tel. +420 571 665 511, Fax: +420 571 665 554,
sales@retigo.com, www.retigo.com



Wasser Spar System

Das einzigartige Design des Ablöschbehälters sorgt dafür, dass nur eine vernachlässigbar geringe Frischwassermenge zur Ablöschung des Brauchwassers benötigt wird. Diese innovative Lösung reduziert den Gesamtwasserbedarf maßgeblich.



Active Cleaning

Die effiziente autoamtische Reinigung arbeitet mit Reiniger in Pulverform, der sich sofort auflöst und zirkuliert bei minimaler Frischwasserzufuhr. Dies liefert ein perfektes Reinigungsergebnis bei einem verblüffend niedrigen Wasserverbrauch.

35 % weniger Energieverbrauch im Dampfbetrieb

im Vergleich zum Vorgängermodell

(Messung nach DIN 18873-2 8.2)

RETIGO Vertrieb & Service DE+AT

Sankt Valentin 1 d, 83324 Ruhpolding, Deutschland
Tel. +49 8663 4196196, Fax: +49 8663 800190,
servicecenter@retigo.de, www.retigo.de

VISION

KOMBIDÄMPFER



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

EINZIGARTIGE FUNKTIONEN

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 Ihr zuverlässiger Partner in der Küche - der neue Retigo Vision Kombidämpfer.

- Exzellentes Dampfklima binnen Sekunden
- Rasante Enfeuchtung mit Steuerung der Restfeuchte
- Absolut präzises Kombidampf-Klima

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 und speichern Sie eigene Profile.

- Volle Konzentration auf das Kochen
- Alles Wichtige auf den Startbildschirm legen
- Alle Parameter jederzeit im Blick haben

VISION DESIGN



Der neue 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.

- Ergonomisches, sicheres Arbeiten und perfekte Einsicht in den Garraum dank Quereinschub
- Absolute Zuverlässigkeit, robuste Technik und lange Lebensdauer
- Bauart nach höchsten Hygienestandards

SMART INVESTMENT



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

- Maximale Energie-Effizienz
- Wasser Spar System
- Active Cleaning - perfektes Reinigungsergebnis bei minimaler Frischwasserzufuhr
- Advanced Steam Steam Generation- Dampferzeugung über Wärmetauscher

* Retigo Blue Vision

TECHNISCHE PARAMETER



Modell	B 623i-O 623i	B 611i-O 611i	B 611b-O 611b	B 611ig-O 611ig	B 1011i-O 1011i	B 1011b-O 1011b	B1011ig-O1011ig	B 2011i-O 2011i	B 2011b-O 2011b	B 2011ig-O 2011ig	B 1221i-O 1221i	B 1221b-O 1221b	B 1221ig-O 1221ig	B 2021i-O 2021i	B 2021b-O 2021b	B 2021ig-O 2021ig
Energie	elektrisch	elektrisch	elektrisch	Gas**	elektrisch	elektrisch	Gas**	elektrisch	elektrisch	Gas**	elektrisch	elektrisch	Gas**	elektrisch	elektrisch	Gas**
Dampferzeugung	Injektion	Injektion	Boiler	Injektion	Injektion	Boiler	Injektion	Injektion	Boiler	Injektion	Injektion	Boiler	Injektion	Injektion	Boiler	Injektion
Kapazität	6 x GN2/3	7 x GN1/1	7 x GN1/1	7 x GN1/1	11 x GN1/1	11 x GN1/1	11 x GN1/1	20 x GN1/1	20 x GN1/1	20 x GN1/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1
Kapazität (optional)	-	5 x 600/400	5 x 600/400	5 x 600/400	8 x 600/400	8 x 600/400	8 x 600/400	-	-	-	24 x GN1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1
Speisekapazität	30 - 50	51 - 150	51 - 150	51 - 150	151 - 250	151 - 250	151 - 250	400 - 600	400 - 600	400 - 600	400 - 600	400 - 600	400 - 600	600 - 900	600 - 900	600 - 900
Einschubabstand	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm
Abmessungen (B x H x T)	683 x 602 x 586 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1156 x 1815 x 963 mm	1156 x 1815 x 963 mm	1156 x 1815 x 963 mm
Gewicht	62 kg	116 kg	122 kg	127 kg	138 kg	144 kg	149 kg	235 kg	245 kg	257 kg	210 kg	220 kg	229 kg	330 kg	336 kg	378 kg
Heizleistung	4,8 (3,2*) kW	10,3 kW	10,3 kW	13 kW	18 kW	18 kW	22,5 kW	36 kW	36 kW	45 kW	36 kW	36 kW	45 kW	58 kW	58 kW	78 kW
Anschlussleistung	5 (3,4*) kW	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW	37 kW	37 kW	1,28 kW	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW	58,9 kW	58,9 kW	1,66 kW
Boilerleistung	-	-	9 kW	-	-	18 kW	-	-	33 kW	-	-	33 kW	-	-	48 kW	-
Absicherung	16 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	10 A	63 A	63 A	10 A	63 A	63 A	10 A	100 A	100 A	10 A
Spannung	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N-(2-)/220-240V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N-(2-)/220-240V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N-(2-)/220-240V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N-(2-)/220-240V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N-(2-)/220-240V/50-60Hz
Wasserzu-/Ablauf	G 3/4" / 40 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Gasanschluss	-	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"
Geräuschpegel	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA
Temperaturbereich	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C

Zertifizierung:



B Blue Vision
O Orange Vision

i Injektion
b Boiler
g Gas

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

** Standardkonfiguration - Erdgas (G20, G25) mit Abgas-Auslass in den Raum A3 (ohne Kamin). Andere Gasart und Schornstein optional.

*** Schiffsversion nicht verfügbar bei Boilergeräten, Gasgeräten und 1221, 2021.

TURMSETS

Unteres Gerät	Oberes Gerät		
	623	611	611ig
623	x		
611		x	x
1011		x	x
611ig		x	x
1011ig		x	x

OPTIONALE SPANNUNG

Optionale Spannung	623	611	1011	2011	1221	2021
1N-(2-)/220-240V/50-60Hz	x	x				
3~/200-208V/50-60Hz	x	x	x	x	x	x
3~/220-240V/50-60Hz	x	x	x	x	x	x
3~/400V/50-60Hz	x	x	x	x	x	x
3~/440-480V/50-60Hz	x	x	x	x	x	x
3~/400V/50-60Hz***	x	x	x	x		
3~/400-480V/50-60Hz***	x	x	x	x		