

## FONCTIONNALITÉS ET AVANTAGES

### CUISSON

Air chaud 30 – 300 °C  
Combinaison 30 – 300 °C  
Vapeur 30 – 130 °C  
Vapeur bio 30 – 98 °C  
Cuisson de nuit – Économisez du temps et de l'argent.  
Système de génération de vapeur avancé – Préchauffage de l'eau en deux phases avec échangeur de chaleur intégré pour des résultats de cuisson à la vapeur parfaits.

Grilles transversales – Plus sûres et confortables pour la manipulation des bacs GN. Meilleur contrôle visuel du produit.

Régénération/banquet – Cuissez, congelez et régénérez pour servir davantage de personnes dans de plus brefs délais.

Cuisson à basse température – Bénéficiez d'une perte de poids moindre et d'un meilleur goût.

Préchauffage/refroidissement automatique pour réduire la chute de température au chargement. Commencez la cuisson à la température désirée.

Sous vide, séchage, stérilisation, confit, fumage – D'excellents moyens de rendre votre menu.

### VISION CONTROLS

Écran 7" – Une vision d'ensemble parfaite, un contrôle facile et intuitif. 99 programmes avec 9 étapes

Cuisson continue – vous permet d'économiser du temps durant les périodes chargées.

Départ automatique – Possibilité de planifier un départ programmé.

### AUTRE ÉQUIPEMENT

Active Cleaning – Nettoyage automatique économique. Le temps du chef n'est plus employé au nettoyage.

Porte à triple vitrage – Une vitre avancée qui vous permet de réaliser des économies d'énergie et de ne pas vous brûler.

Ventilateur à 7 vitesses – Contrôle précis de la distribution et de la circulation de l'air.

Fan Stop – Arrêt immédiat du ventilateur évite la fuite de chaleur et de vapeur au moment de l'ouverture de la porte. Pas de brûlure du personnel.

Ventilateur réversible – Homogénéité excellente pour fournir un produit de belle couleur et à la texture uniforme.

Poignée robuste de la porte – Poignée confortable et sûre avec matériau aux ions d'argent pour la réduction des bactéries.

Acier inoxydable AISI 304 – Qualité exceptionnelles avec un revêtement spécial pour une durée de vie prolongée.

Chambre de cuisson hygiénique avec angles intérieurs arrondis – Entretien sans problèmes.

Gouttière de porte – Pas de glissade sur le sol mouillé.

Deux arrivées d'eau – Économisez une unité de traitement de l'eau.

WSS (système d'économie d'eau) – Système d'écoulement spécial et échangeur de chaleur intégré pour une consommation d'eau réduite.

Supports GN amovibles avec espacement de 65 mm

### CONNECTIVITÉ

Interface USB – Transférez facilement les données utiles depuis et vers le four mixte.

Ethernet/LAN – Permet l'accès à distance pour la gestion des données.

Logiciel VisionCombi – Gestion des programmes et pictogrammes sur votre PC, avec affichage des données HACCP.

### JOURNAUX DE FONCTIONNEMENT

Registres HACCP – Analyse simple et immédiate des points de cuisson critiques.

Registres de fonctionnement complets

### SERVICE

BCS\* (Système de contrôle de générateur) – Contrôle automatique du générateur, transfert automatique en mode injection en cas de panne imprévue du générateur.

SDS (Système de diagnostic de service) – Analyse automatique des erreurs.

### EN OPTION

Porte gauche  
Porte de sécurité avec ouverture en deux phases  
Sonde à cœur un point  
Clapet  
Douchette à main standard  
Douchette à main auto-enroulable  
Raccordement au système d'optimisation de consommation d'électricité

## LES AVANTAGES D'ORANGE VISION PLUS

+ ÉCRAN TACTILE 7" AVEC UNE RÉACTIVITÉ TRÈS RAPIDE

+ VISION CONTROLS: COMMANDE SIMPLE ET INTUITIVE

+ NETTOYAGE AUTOMATIQUE ACTIVE CLEANING

+ 99 PROGRAMMES DÉJÀ EN ÉQUIPEMENT STANDARD

+ HACCP AFFICHÉ DIRECTEMENT SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL

+ INTERFACE USB ET ETHERNET

+ GLISSIÈRES TRANSVERSALES POUR UNE SÉCURITÉ PLUS ÉLEVÉE ET UNE MEILLEURE VISIBILITÉ

+ NOMBRE MINIMUM DE PIÈCES PLASTIQUES POUR UNE RÉSISTANCE ET UNE FIABILITÉ PLUS ÉLEVÉES



## RETIGO GREEN CONCEPT

**Le four mixte le plus économique sur le marché. La combinaison de solutions techniques uniques permet à son utilisateur d'économiser de l'argent tout en préservant l'environnement.**



### Efficacité élevée, pertes minimum

L'isolation spéciale de la chambre de cuisson dont l'épaisseur est de 50 mm, ensemble avec le triple vitrage de la porte du four mixte garantit une montée rapide en température et une consommation minimum d'énergie lors de la cuisson.



### Système de génération de vapeur avancé (Advanced Steam Generation System)

L'échangeur thermique intégré récupère la chaleur de vapeur résiduaire ce qui diminue d'une manière significative les demandes en énergie électrique.



### Système d'économie d'eau (Water Saving System)

La conception unique du système d'écoulement qui demande une quantité minimum d'eau pour refroidir la vapeur résiduaire. Cette solution réduit significativement la consommation totale d'eau.



### Lavage automatique Active Cleaning

Le lavage à faible coût avec une efficacité élevée et des demandes minimum en matière de consommation d'eau.

**Jusqu'à 12 % moins en matière de consommation d'énergie électrique lors du fonctionnement dans l'air chaud** (selon DIN 18873 7.2)

RETIGO s.r.o.

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



FR-10/20-R00

# VISION

## NOUVEAU ORANGE VISION PLUS



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

## CARACTÉRISTIQUES UNIQUES



### VISION PERFECT COOKING

- Excellents résultats de cuisson à la vapeur
- Couleur idéale des mets ainsi que leur croustillant
- Moins de stress en cuisine
- L'ensemble des modes de préparation en un seul appareil



### MY VISION CONTROLS

- Concentration absolue à la cuisson
- Pas de pertes de temps désagréables
- Tout ce dont vous avez besoin se trouve sur l'écran principal



### VISION DESIGN

- Cuisson confortable sans risque d'accident
- Risque de brûlure réduit au minimum
- Garantie de l'accomplissement des standards en matière d'hygiène
- Fiabilité élevée



### SMART INVESTMENT

- Économies d'énergie
- Lavage économique
- Retour d'investissement inédit

## PARAMÈTRES TECHNIQUES



### COMBINAISONS POSSIBLES DES FOURS MIXTES

Machine inférieure	Machine supérieure		
	623	611	611ig
623	x		
611		x	x
1011		x	x
611ig		x	x
1011ig		x	x

Modèle	O 623i+	O 611i+	O 611b+	O 611ig+	O 1011i+	O 1011b+	O 1011ig+	O 2011+	O 2011b+	O 2011ig+	O 1221i+	O 1221b+	O 1221ig+	O 2021i+	O 2021b+	O 2021ig+
Énergie	électricité	électricité	électricité	gaz**												
Production de vapeur	injection	injection	générateur	injection	injection	générateur	injection	injection	générateur	injection	injection	générateur	injection	injection	générateur	injection
Capacité	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
Capacité (optionnelle)	–	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
Nombre de repas	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
Distance entre glissières	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
Dimensions (l x h x p)	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
Poids	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
Puissance thermique	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
Puissance totale	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
Puissance générateur	–	–	9 kW	–	–	18 kW	–	–	33 kW	–	–	33 kW	–	–	48 kW	–
Protection	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
Tension	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N-(2-)/220-240V/50-60Hz												
Raccordement / Écoulement d'eau	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
Raccordement de gaz	–	–	–	G 3/4"	G 3/4"	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"
Niveau de bruit	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
Température	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			

Certifié par:



O+ Orange Vision Plus

i injection  
b générateur  
g gaz

\* Tension 1N-(2-)/220-240V/50-60Hz  
\*\* Configuration standard – gaz naturel (G20, G25) avec évacuation des fumées A3 (sous la hotte)

