

Blue Vision 611 i, b

(i - injektovanje | b - bojler)

retigo®
Vision

VISION DESIGN

Izgled, pouzdanost i funkcionalnost

- **Vrata sa zaobljenim duplim staklom** – Onemogućava nastajanje opekotina i gubitka energije
- **Jedinstvena površina komore za kuvanje** – Duži životni vek, lakše održavanje
- **5-to brzinski ventilator** – Kontrola brzine distribucije vazduha
- **Ulaganje posuda po širini** – Izbegavaju se neželjene opekotine ruku, bolja vizuelna kontrola
- **Jedna gastro posuda više** – Veći kapacitet uređaja

VISION KONTROLA NA DODIR

Najjednostavnija i najbrža kontrola upravljanja

- **Veliki višebojni kontrolni panel na dodir** – Jednostavno i racionalno upravljanje
- **Easy cooking** – Kuvanje bez granica sa već postojećom bazom recepata
- **Programiranje** – Mogućnost stvaranja do 1000 programa sa 20 koraka
- **Piktogrami, Dodirni i Kuvaj** – Dovoljna su dva dodira za početak kuvanja
- **Energy logic** – Sistem za uštedu energije sa ispisom na ekranu

RETIGO INOVATIVNI SISTEM IZRADE PARE

Izvanredni rezultati i efikasnost

- **Napredni bojler sistem** – Brzi i štedljivi sistem nastanka pare
- **Napredni sistem injektovanja** – Direktno injektovanje sveže pare
- **Automatsko predgrevanje/hlađenje** – Kompenzacija pri otvaranju vrata uređaja
- **Turbo steam** – Više sveže pare u istom trenutku
- **Autoklima** – Kontrola procenta pare (1% preciznosti) za postizanje najboljih rezultata

RETIGO PAMETNA INVESTICIJA

Najbolji kvalitet za najbolju cenu

- **Retigo Active cleaning sistem** – Automatsko čišćenje sa minimalnom potrošnjom vode
- **Active descaling sistem** – Automatsko skidanje kamenca u komori sa kuvanja
- **EcoLogic sistem** – Sistem za uštedu energije
- **WSS** – Sistem za uštedu potrošnje vode
- **ACM** – Automatsko prepoznavanje količine namirnica za bolji rezultat kuvanja



B 611 i, b

KUVANJE

- Vruć vazduh 30-300°C
- Kombinovani režim 30-300°
- Kuvanje 30-130°
- Kuvanje/pečenje preko noći - Štedi vreme i novac
- Podešavanje vremena za svaku posudu - Razne vrste namirnica u isto vreme
- Regeneracija/banket sistem - Poslužite više namirnica u isto vreme
- Delta T kuvanje/pečenje - Preciznost pri pripremi većih komada namirnica
- Niskotoplotno kuvanje/pečenje - Bolji ukus sa manjim gubicima na težini
- Cook&Hold - Ušteda vremena, brži servis
- Zlatni dodir - Kontrolisani završetak procesa sa postizanjem bolje i „hrskavije“ strukture

OPREMA

- Masivna kvaka vrata - Komfortnije i sigurnije rukovanje
- Integrisan ručni tuš - Za lakše čišćenje, ne koristi omekšanu vodu
- Ubodna sonda sa merenjem temperature u 4 tačke
- Klapna za odvlaživanje - Hrkavost i čist miris namirnica
- Dvosmerni ventilator - Odlični rezultati kuvanja i pečenja
- Fan Stop - Prevencija radi gubitka temperature i pare prilikom otvaranja vrata
- Taktovanje ventilatora - 3 koraka za bolju ravnomernost
- AISI 304 nerđajući čelik - Nemogućnost nastajanja korozije
- Perfektno halogeno osvetljenje - Precizna vizuelna kontrola
- Kadica za sakupljanje kondenzata ispod vrata
- Mobilna diht-guma vrata - Jednostavno čišćenje
- IPX5 - Maksimalna bezbednost u kuhinji

UPRAVLJANJE

- Ravan kontrolni panel - Bez mehaničkih točkica i tastera
- Vision agent - Virtualni pomoćnik pri pripremi
- Automatski start - Pomoć za uštedu vremena
- Learn funkcija - Uvek isti rezultati pripreme
- QuickView - Brzi pregled za bolju orijentaciju u programima i koracima

DATA

- USB ulaz - Jednostavno skidanje i ubacivanje podataka sa i iz konvektomata
- LAN - Izlaz za komunikaciju sa internetom

SERVIS

- HACCP podaci - Jednostavna i brza analiza kritičnih tačaka pripreme
- CCS - Kalcijum Kontrol Sistem - Kontrola prisustva kamenca*
- BCS - Bojler Kontrol Sistem - Automatska kontrola stanja bojlera*
- SDS - Servis i Dijagnostika - Automatska analiza grešaka i saveti za njihovo otklanjanje

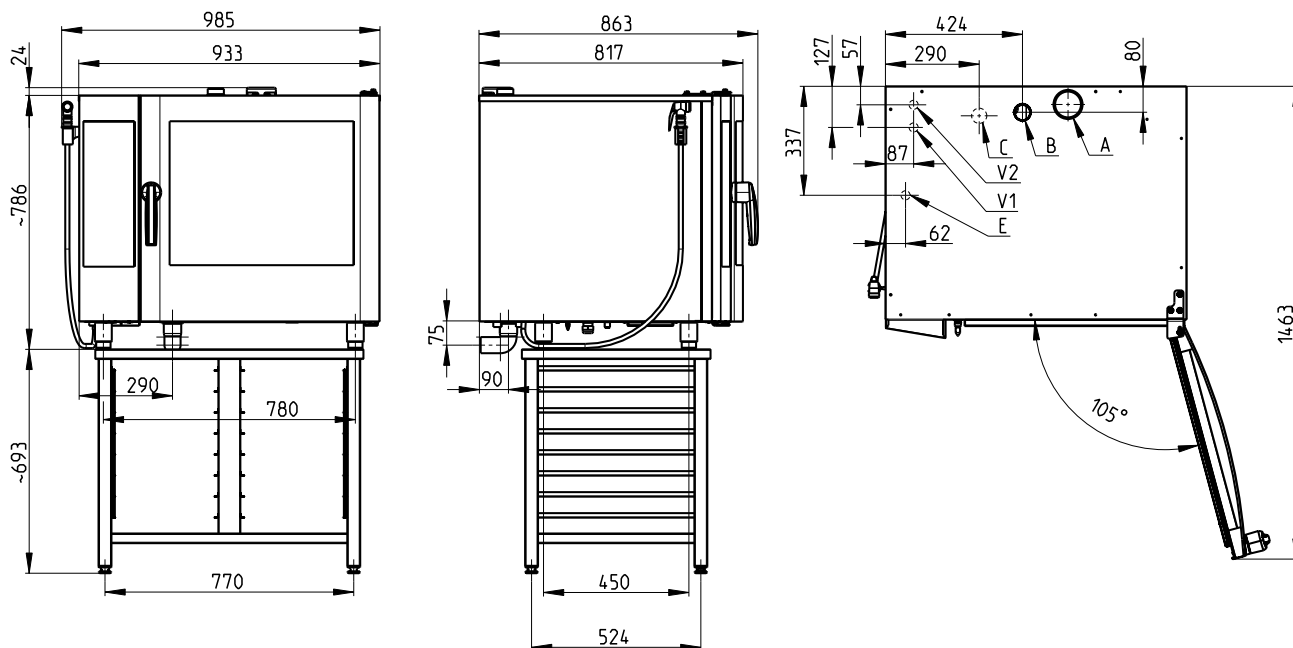
MOGUĆNOST IZBORA

- Vrata sa otvaranjemu levu stranu
- Dodatna ubodna sonda
- Bezbedno otvaranje vrata u dva koraka
- Set konvektomata 611/611, 611/1011
- Priključak 3N~/230V/50Hz
- Marina verzija - Mogućnost brodske instalacije

* Važi samo za bojlerske konvektomate

OPCIONALNI DODACI

- ST 1116
ST 1116 FP
ST 1116 CS
ST 1116 H
POSTOJE
POSTOJE
GN ADAPTERS
VISION VENT
NOSAČ
ULJNI PIŠTOLJ
- prohromsko postolje za 16 GN1/1
 - prohromsko postolje na sklapanje za 8 GN1/1
 - prohromsko postolje ST 1116 sa točkicama
 - prohromsko postolje za 16 GN1/1, visine 900mm sa prostorom za Hold-o-mat sa prostorom za BC411P ili BC511P.C za 2x GN1/2 ili 3 x GN1/3
 - kondenzaciona hauba
 - posuda sa razmakom od 85, 70 mm ili za GN400/600



A - Klapna, B - Odžak, C - Odpad, E - Električni priključak, V1 – Neomekšana voda, V2 – Omekšana voda

B 611 i

B 611 b

električno	Napajanje	električno
injektorski	Generator pare	bojlerski
7 x GN1/1	Kapacitet	7 x GN1/1
7 x 400/600	Opcioni kapacitet	7 x 400/600
51-150	Kapacitet obroka	51-150
65	Razmak između posuda [mm]	65
933 x 786 x 863	Dimenzije (Š x V x D) [mm]	933 x 786 x 863
110 kg	Težina	116 kg
10,2 kW	Ukupna snaga	10,2 kW
-	Snaga generatora pare	9 kW
16 A	Zaštitni osigurači	16 A
3 N~/400 V/50 Hz	Voltaža	3 N~/400 V/50 Hz
G 3/4" / 50	Priključak vode/odvoda [mm]	G 3/4" / 50
30-300 °C	Temperatura	30-300 °C

VELIČINA

MODEL

TEHNIČKA SPECIFIKACIJA

611

B611i, B611b

E0611IA, E0611BA