

# VISION

# Blue 1011 i, b

i - injektorski | b - bojlerski



## POSEBNE PREDNOSTI



### Vision Perfect Cooking

Napravite vaš obrok odličnim razlogom za povratatak u vaše mesto. Sa Retigo Vison konvektomatom, imaćete uvek čiste misli i odlične rezultate pripreme. Za pripremu namirnica, njihovu savršenu boju, sočnost, hrskavost, zdravstvenu ispravnost i minimalne gubitke na težini.



### Vision Design

Jednostavno i komforno čuvanje vaših izbora kuvanja. Odlična kombinacija iskustva i funkcionalnosti uključujući ergonomiju i atraktivan izgled. Sve ovo sa fokusom na bezbednost, higijenu i dug životni vek.



### My Vision Controls

Daje vam vreme da se koncentrišete na kuvanje i stvari koje su vam zaista bitne. Najjednostavnije upravljanje na tržištu sačuvaće vam vreme i omogućiti brzu i jednostavnu pripremu. Ekran koji omogućava upravljanje čak i kada su vam ruke masne ili imate rukavice. Podesite glavni meni prema vašim potrebama.



### Smart Investment

Svakodnevna ušteda vašeg novca. Sa prikazom potrošnje energije, vode i malim troškovima prilikom automatskom pranja, 50 mm debelim staklom, garantujemo vam brzi povrat uložених sredstava.

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

Lan 2310, 756 61 Roznov pod Radhostem Tel.: +420 571 665 511  
Fax: +420 571 665 554, sales@retigo.com, www.retigo.com

Overen od:



\* DVGW i VRAS sertifikati važe samo za modele sa uvlačivim ručnim tušem.

# POGODNOSTI I PREDNOSTI

## Kuvanje

- **Vruć vazduh** 30 – 300 °C
- **Kombinovani režim** 30 – 300 °C
- **Kuvanje** 30 – 130 °C
- **Bio kuvanje** 30 – 98 °C
- **Kuvanje preko noći** – štedi vreme i novac.
- **Vreme po nivoima** – podesite individualno vreme za svaki nivo za kuvanje više različitih proizvoda.
- **AHC** (Aktivna kontrola vlage) – automatska kontrola vlage za izvrsne rezultate kuvanja.
- **Napredni sistem proizvodnje pare** - dvostepeni sistem predgrevanja vode sa ugrađenim izmenjivačem sa izvrsne rezultate kuvanja na pari.
- **Poprečni nosači gastro posuda** - sigurnije i komfornije rukovanje sa gastro posudama. Bolja vizuelna kontrola proizvoda.
- **Regeneracija/Banket** - skuvajte, ohladite i regenerišite za serviranje više obroka za kraće vreme.
- **Delta T kuvanje** - koristite napredni metod kuvanja za redukovanje skupljanja lagano rostiranog mesa za dobijanje izvrsnih rezultata.
- **Kuvanje na niskoj temperaturi** - dobitak u manjem gubitku težine i boljem ukusu.
- **Skuvaj i održavaj** - priprema i zadržavanje na temperaturi za serviranje.
- **Zlatni dodir** - dobijte zlatno-bron boju i hrstavost samo sa dodirnom tastera.
- **Automatsko predgrevanje/hlađenje** - minimizuje pad temperature kod unosa hrane. Započnite proces pripreme sa željenom temperaturom.
- **“Souis Vide”, sušenje, sterilizacija, „confit”, dimljenje** - odličan način sa pripremu specijalnog menija.

## My Vision Controls

- **8" displej** - perfektan pregled, lagana i intuitivna kontrola
- **MyVision** - podesite izgled vašeg menija da bi imali sve što vam je potrebno odmah na glavnom ekranu.
- **Panel na dodir** - panel radi u svim uslovima i ima brzu reakciju, nema mehaničkih elemenata, dugmadi ili točkića.
- **Easy Cooking** - dobijte odličan rezultat čak i sa neiskusnim šefovima zahvaljujući vodiču sa lako kuvanje.
- **Ubodna sonda sa 6 tačaka** - dozvoljava automatsku pripremu hrane na bilo koju željenu unutrašnju temperaturu.
- **Active Cleaning** - automatsko čišćenje sa niskim troškovima. Šefovi više ne gube vreme na čišćenje.
- **1000 programa sa 20 koraka.**
- **Piktogrami** - stavite sliku proizvoda na glavni ekran. Povežite je sa programom. Započnite proces pripreme jednostavnim dodirnom slike.
- **Funkcija „učiti”** - sva podešavanja u procesu pripreme su snimljena. Na kraju možete snimiti sve promene i započeti ponovo isti program po potrebi.
- **Zadnjih 10** - proces pripreme može da se koristi lako samo sa dodirnom.
- **Multitasking** - jedinstvena mogućnost rada sa displejom tokom procesa pripreme hrane.
- **Automatski start** - mogućnost programiranja odloženog starta.
- **EcoLogic** - potrošnja energije prikazana na ekranu. Drži troškove pod kontrolom.
- **Opcija kontinuiranog vremena kuvanja** - štedi vaše vreme tokom zauzetosti u drugim operacijama.

## Druga oprema

- **Trostruko staklo na vratima** - napredna ušteda energije, a takođe spoljašnje staklo ne može da vas opeče.
- **Automatski dvosmerni ventilator** - odlična ravnomernost za dobijanje lepe boje pripremanih proizvoda i jednakost teksture.

- **Klapna** - patentirani sistem odvlaživanja za odličnu boju i hrskavost pripremanih proizvoda.
- **7-mo brzinski ventilator** - precizna kontrola distribucije vazduha za očekivane rezultate sa različitim proizvodima.
- **Automatsko zaustavljanje ventilatora** - bez opekotina kod otvaranja vrata.
- **Ventilator sa tri stepena za bolju ravnomernost i nežnu pripremu.**
- **Masivna ručka vrata** - komforno i sigurno rukovanje sa jonima srebra u materijalu izrade za redukciju bakterija.
- **AISI 304 nerđajući čelik** - izvrstan kvalitet sa specijalnim premazom za duži životni vek.
- **Higijenska komora za kuvanje sa zaobljenim unutrašnjim uglovima** - održavanje bez briga.
- **Ručni tuš** - eksterno dovodno crevo sa mlaznicom. Dodatni izvor vode na raspolaganju.
- **Kadica ispod vrata** - bez klizanja na mokrom podu.
- **Dva dovoda vode** - štedi kapacitet omekšivača vode.
- **WSS sistem uštede vode** - specijalni sistem odvoda sa ugrađenim izmenjivačem sa uštedu troškova vezanih za vodu.
- **Nosači posuda koji se mogu ukloniti sa razmakom od 65 mm**

## Konektivnost

- **USB priključak** - prenesite korisne podatke lako u i iz konvektomata.
- **Ethernet/LAN** - dozvoljava udaljeni pristup za menadžment sa podacima.
- **Vision combi softver** - upravljanje programima i piktogramima na vašem PC, pregled HACCP podataka.

## Zapisi

- **HACCP zapisi** - lagan i momentalan pristup i analiza kritičnih tačaka u pripremi.
- **Komplatan zapis rada**

## Servis

- **BCS\*** (Sistem kontrole bojlera) - ništa ne zaustavlja kuvanje na pari, sa ugrađenim sistemom napredne proizvodnje pare.
- **SDS** (Sistem servisne dijagnostike) - lagana dijagnostika uređaja i rešavanje problema.

## Opcije uređaja

- Leva vrata
- Sigurnosno otvaranje vrata u dva koraka
- Druga ubodna sonda
- Ručni tuš na uvlačenje
- Konekcija na sistem za optimizaciju potrošnje energije

## Opcioni pribor

ST 1116 postolje sa 16 nosača za GN 1/1

ST 1116 FP - rastavljeno postolje sa 16 nosača za GN 1/1

ST 1116 CS - postolje sa točkićima sa 14 nosača za GN 1/1

ST 1116 H - postolje za 22 nosača za GN 1/1, visine 900 mm

Postolje sa mestom za Holdomat

Postolje sa mestom za šoker BC411 ili BC511

Vision Vent - kondenzaciona napa

GN adapter za 2xGN1/2 ili 3xGN1/3

Držači posuda sa razmakom od 85, 70 mm ili sa GN 400/600 nosačima

Vision pištolj za ulje

Vision dimilica

Pribor - gastro posude, sredstva za čišćenje i tretman vode

## TEHNIČKI PODACI

Model	B 1011 i	B 1011 b
Tehnička specifikacija	2E1011IA	2E1011BA
Energija	Električni	Električni
Generator pare	Injektorski	Bojlerski
Kapacitet	11 x GN 1/1	11 x GN 1/1
Kapacitet (opciono)	8 x 600/400	8 x 600/400
Kapacitet obroka	151 – 250	151 – 250
Razmak	65 mm	65 mm
Dimenzije (š x v x d)	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Težina	138 kg	144 kg
Ukupna snaga	18,6 kW	18,6 kW
Snaga zagrevanja	18 kW	18 kW
Snaga generatora pare	–	18 kW
Osigurač	32 A	32 A
Napon	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz
Nivo buke	max. 70 dBA	max. 70 dBA
Dovod/odvod vode	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Raspon temperature	30 - 300 °C	30 - 300 °C

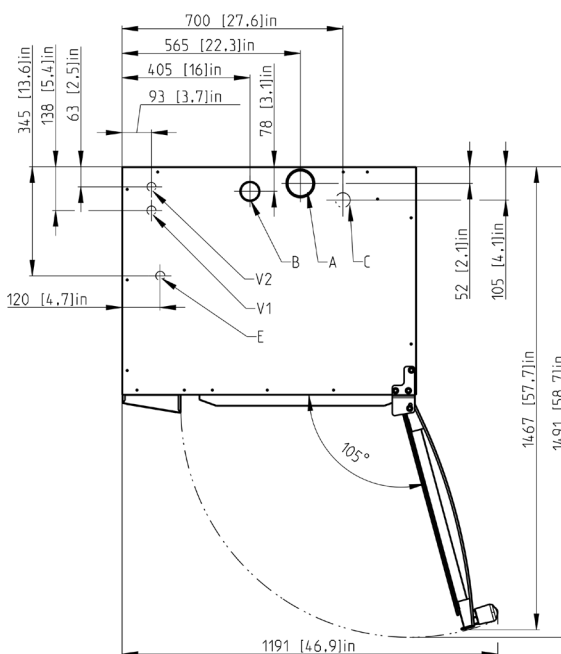
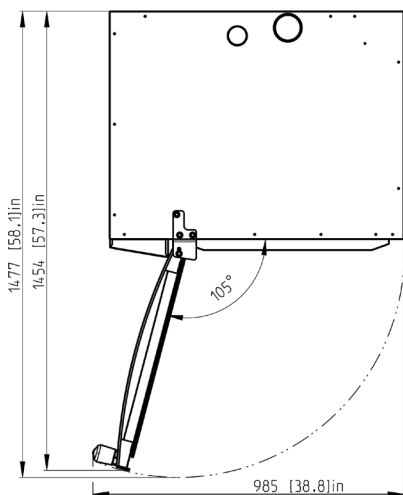
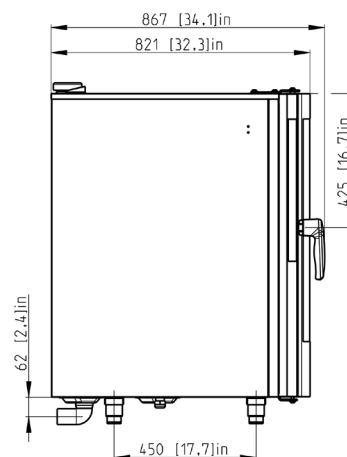
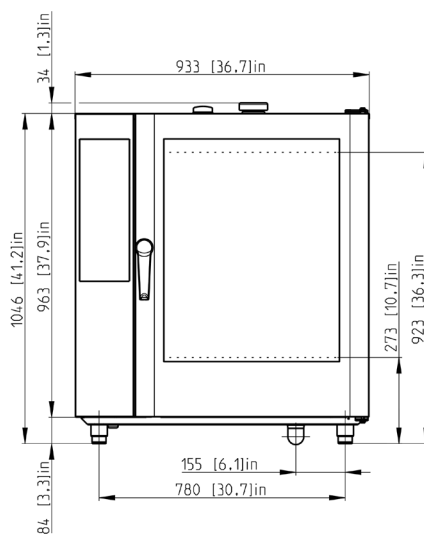
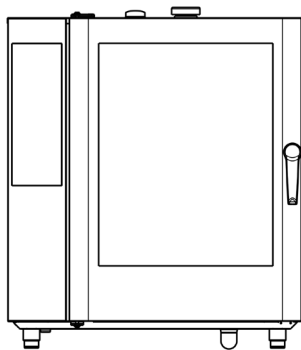
### OPCIJE SLAGANJA

Donja jedinica	Gornja jedinica
1011	611
1011	611 ig

### OPCIONI NAPON

3~/200-208V/50-60Hz
3~/220-240V/50-60Hz
3~/400V/50-60Hz
3~/440-480V/50-60Hz

# CRTEŽI



A	klapna
B	dimnjak
C	otpad
E	dovod el. energije
V1	netretirana voda
V2	tretirana voda