

VISION

Blue 623 i

i – injection



CARACTÉRISTIQUES UNIQUES



Vision perfect cooking

Avec les fours mixtes Retigo Vision vous êtes sûrs d'obtenir toujours les résultats parfaits de cuisson. Les mets préparés ont une couleur parfaite, sont juteux, croustillants et bons pour la santé, car ils sont préparés avec le minimum de graisse ajoutée.



Vision Design

Le four mixte Retigo Vision vous offre une excellente combinaison de fonctionnalités, une ergonomie exceptionnelle et un aspect séduisant. Tout ceci sans perdre de vue la sécurité et l'hygiène.



My Vision Controls

Le système de commande le plus simple sur le marché vous permet d'économiser le temps et de régler d'une manière rapide et aisée ce dont vous avez besoin. L'écran est d'une réactivité parfaite, même si vos mains sont grasses ou si vous travaillez en portant des gants.



Smart investment

Avec le four mixte Retigo Vision, vous économisez de l'argent tous les jours. La consommation d'énergie et d'eau la plus basse du marché de manière avérée ensemble avec le nettoyage automatique à faible coût vous garantiront un excellent retour sur investissement.

retigo[®] PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Lán 2310, PS 43, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Tel. +420 571 665 511,
Fax: +420 571 665 554, sales@retigo.com, www.retigo.fr

Certifié par:



* Les certificats DVGW et WRAS sont valables uniquement pour les modèles avec la douchette auto-enroulable.

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.
- **Temporisation des grilles** – Définissez les temporisations des grilles individuelles pour la cuisson de plusieurs produits.
- **Système de générateur de vapeur avancé** – Préchauffage de l'eau en deux phases avec échangeur de chaleur intégré pour des résultats de cuisson à la vapeur parfaits.
- **Régénération** – Cuisez, congelez et régénérez pour servir davantage de personnes dans de plus brefs délais.
- **Cuisson Delta T** – Utilisez une méthode de cuisson avancée pour réduire le rétrécissement sur les viandes à rôtissage lent pour obtenir des résultats exceptionnels.
- **Cuisson à basse température** – Bénéficiez d'une perte de poids moindre et d'un meilleur goût.
- **Cuisson et maintien** – Laissez cuire et maintenir à la température de service.
- **Golden Touch** – Ajoutez une finition dorée et croquant d'un simple geste.
- **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 spécial.

My Vision Controls

- **Écran 8"** – Une vision d'ensemble parfaite, un contrôle facile et intuitif.
- **MyVision** – Personnalisez votre menu pour avoir tout ce dont vous avez besoin sur l'écran principal.
- **Écran tactile** – Écran tactile fonctionne dans toutes les conditions et répond rapidement grâce à l'absence d'éléments mécaniques, de boutons ou de molettes.
- **Easy Cooking** – Four mixte recommande le mode de cuisson approprié en fonction du résultat demandé.
- **Sonde à cœur 6 points** – Six points de mesure pour un contrôle parfait de la température au cœur du met.
- **Active Cleaning** – nettoyage automatique à faible consommation d'eau. Le temps du chef n'est plus employé au nettoyage.
- **1000 programmes avec 20 étapes**
- **Pictogrammes** – possibilité d'associer propres pictogrammes à chaque programme. Associez-la avec un programme. Appuyez dessus pour obtenir les résultats de cuisson désirés de manière reproductible.
- **Fonction Learn** – sauvegarder un programme avec toutes les modifications apportées pendant la cuisson. Au final, vous enregistrez les excellents résultats et vous pouvez les rappeler lorsque vous en avez besoin.
- **10 derniers** – Des processus de cuisson faciles à réutiliser d'un simple geste.
- **Multitâches** – Une opportunité unique de travailler avec un écran durant la cuisson.
- **Départ automatique** – Possibilité de planifier un départ programmé.
- **EcoLogic** – Consommation d'énergie affichée sur l'écran. Tenez vos coûts sous contrôle.
- **Cuisson continue** - Vous permet d'économiser du temps durant les périodes chargées.

Autre équipement

- **Ventilateur réversible** – différence minimale en matière de couleur des plats préparés.
- **Clapet** – Système de déshumidification breveté et rapide de la chambre de cuisson pour une belle couleur dorée et un croustillant parfait.
- **Poignée robuste de la porte** – Pour ouvrir la porte d'une manière aisée, matière antibactérienne.
- **Acier inoxydable AISI 304** – Qualité exceptionnelle avec un revêtement spécial pour une durée de vie prolongée.
- **Chambre de cuisson hygiénique avec angles intérieurs arrondis** – Entretien facile.
- **Douchette à main** – Nettoyage facile, ne consomme pas d'eau adoucie. Une source d'eau supplémentaire à votre disposition.
- **Gouttière de porte** – Pas de glissade sur le sol mouillé.
- **Deux arrivées d'eau** – Pour l'eau adoucie et non adoucie.
- **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

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

En options

- Possibilité d'inverser le sens d'ouverture de la porte
- Ouverture sécurisée de la porte
- Raccordement au système d'optimisation de consommation d'électricité

Accessoires en option

ST 623 support avec capacité 16 x GN 1/1

ST 623 CS SUPPORT ST 623 à roues

KN 623 tablette pour installation murale

VISION VENT hotte à condensation

PISTOLET À HUILE

VISION SMOKER fumoir

RÉCIPIENTS GASTRO, PRODUITS DE NETTOYAGE, UNITÉS DE TRAITEMENT D'EAU

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	B 623 i
Spécifications techniques	2E0623IA
Énergie	Raccordement d'électricité
Génération de vapeur	Injection
Capacité	6 x GN 2/3
Nombre de couverts	30 – 50
Distance entre niveaux	65 mm
Dimensions (l x h x p)	683 x 602 x 586 mm
Poids	62 kg
Puissance totale	5 (3,4*) kW
Puissance thermique	4,8 (3,2*) kW
Protection par fusible	16 A
Tension	3N~/380-415V/50-60 Hz
Niveau sonore	max. 70 dBA
Raccordement d'eau/Évacuation	G 3/4" / 40 mm
Température	30 – 300 °C

* Disponible pour tension 1N~(2~)/220-240V/50-60Hz

OPTIONS DE SUPERPOSITION

Unité inférieure	Unité supérieure
623	623

TENSION EN OPTION

1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz
3~/200-208V/50-60Hz
3~/220-240V/50-60Hz
3~/400V/50-60Hz
3~/440-480V/50-60Hz

LA VERSION MARINE**

3~/400V/50-60Hz

3~/440-480V/50-60Hz

**La version Marine comprend: une alimentation spéciale; un piston de freinage de la porte lors de son ouverture. Disponible uniquement pour les unités équipées d'un système direct avancé.

DESSINS

