

Blue Vision 2011 ig

(ig – инжектор газ*)

- * – альтернатива газа – природный газ G20 или сжиженный газ в баллонах G30
- дополнительная опция выход отработанного газа АЗ (без дымохода) или В13 (с дымоходом)

retigo®
Vision

VISION DESIGN

Совмещает надежность и функциональность

- **Уникальное изогнутое внешнее стекло двери** – Минимальный риск ожога
- **Уникальное покрытие варочной камеры** – Продолжает долговечность и повышает гигиеничность
- **5 скоростей вентилятора** – Контроль скорости распределения воздуха
- **Диагональное размещение уровней** – Никаких ожогов рук и лучший визуальный контроль
- **Дополнительный уровень** – Расширение вместительности пароконвектомата

VISION TOUCH CONTROLS

Самое простое и быстрое управление на рынке

- **Большой, цветной, сенсорный дисплей** – Простота и четкость управления
- **Easy cooking** – Приготовление без границ
- **Программирование** – Возможность создания 1000 программ с 20 шагами
- **Пиктограммы Touch&Cook** – Только два прикосновения и вы готовите
- **Energy logic** – Стоимость энергии под контролем, изображение актуально использованной энергии

RETIGO ИННОВАЦИОННАЯ СИСТЕМА ПАРООБРАЗОВАНИЯ

Отличные результаты и эффективность

- **Advanced direct injection system** – Быстрое и экономное парообразование
- **Автоматический подогрев/охлаждение** – Компенсация изменений температуры, связанных с открыванием устройства
- **Turbo steam** – Больше свежей пары в момент необходимости
- **Autoclima** – Контроль насыщенности пара (точность 1 %)

RETIGO РАЗУМНАЯ ИНВЕСТИЦИЯ

Отличное качество за наилучшую цену

- **Retigo Active cleaning system** – Автоматическая очистка с минимальной затратой воды
- **Active descaling system** – Автоматическое удаление накипи из варочной камеры
- **EcoLogic system** – Рекуперация и значительная экономия электричества
- **WSS – Water Saving System** – Минимализация потребления воды
- **ACM - Automatic Capacity Management** – Лучший результат благодаря адаптации программы, в соответствии с количеством продукта



УНИКАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

В 2011 ig

ВАРКА

- Горячий воздух 30 - 300 °С
- Комбинированный режим 30 – 300 °С
- Варка на пару 30 – 130 °С
- Варка/выпечка в ночное время – экономит время и деньги
- Наставление времени для отдельных засувок – совместное приготовление разных продуктов
- Регенерация/банкетная система – выдача больше порций за короткое время
- Delta Формирование/выпечка– Точность при приготовлении больших кусков
- Низкотемпературная варка/выпечка– Снижается потеря веса и улучшается вкус
- Cook & Hold – Экономия времени на кухне
- Golden Touch – Контроль завершения готовки для достижения лучшей структуры

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Прочная двухсторонняя ручка - Для комфортного открывания устройства поворачиванием ручки в любом направлении
- Интегрированный ручной душ – Для легкой очистки без употребления умягченной воды
- Тележка VO 2011 R
- 4 х зонная термоигла – Точный контроль температуры внутри продукта
- Заслонка для вытяжки влаги – Хрустящие блюда, никаких поверхностных загрязнений продуктов
- Двухнаправленный Вентилятор – Превосходное распределение воздуха
- Fan Stop – Предотвращает потерю тепла и пара из пароконвектомата при открывании двери
- Тактирование вентилятора – 3 шага для лучшей равномерности
- Гигиеническая варочная камера с закругленными углами – для легкого соблюдения чистоты
- AISI 304 нержавеющей сталь – Уникальные качества нержавеющей стали

- Безупречная подсветка пространства галогеновыми лампами
- Дверной резервуар для сбора конденсата – Собирает конденсат с двери
- Съёмный дверной уплотнитель – Легкое содержание
- IPX5 покрытие – Максимальная безопасность на кухне

УПРАВЛЕНИЕ

- Гладкий пульт управления – Никаких механических элементов, кнопок и выключателей
- Vision agent – Виртуальный помощник и подсказка
- Автоматический старт – Помогает экономить время
- Функция Learn – Всегда одинаковый результат
- QuickView – Краткий обзор для лучшей ориентации в программе

ДАНЫЕ

- USB интерфейс – Легкое перенесение данных в пароконвектомат и из него
- LAN – Возможность подключения к сети, коммуникация через интернет

СЕРВИС

- Нормы HACCP – быстрый и легкий анализ критических моментов варки
- SDS сервисная диагностическая система- Автоматический диагностический анализ ошибок

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Безопасное открывание двери в двух шагах

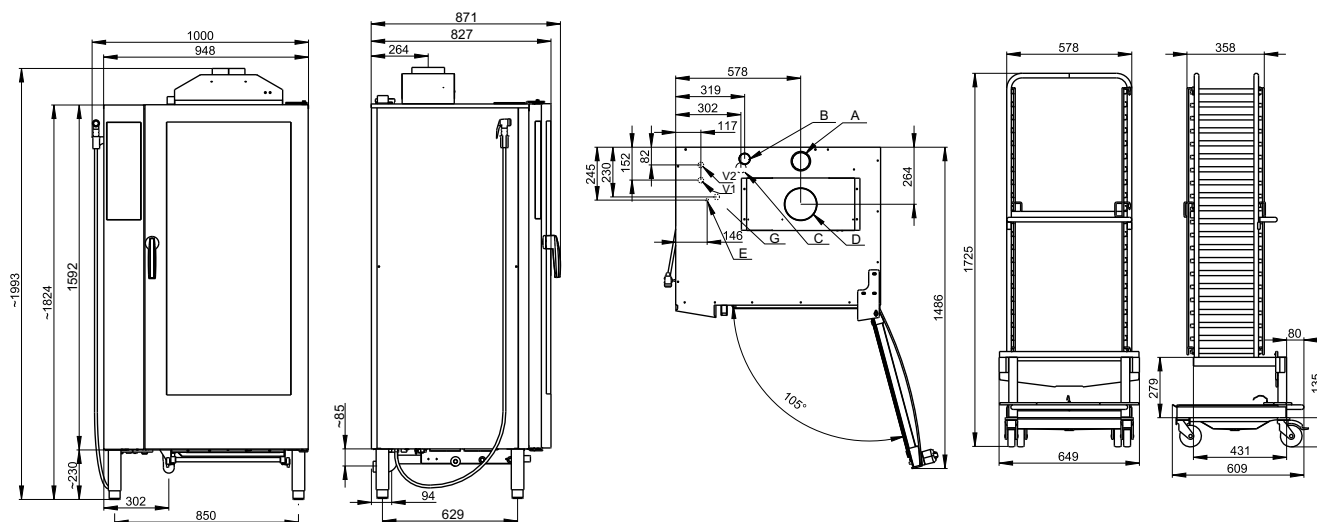
СТАНДАРТНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

АКСЕССУАРЫ

VO 2011 R
VO 2011 B
TO 2011
VO 1511 R

- транспортировочная тележка
- банкетная тележка на 48 или 59 засувок
- Термочехол для банкетной тележки VO 2011 R, B
- транспортировочная тележка (15 засувок с расстоянием 85 мм)

УСТОЙЧИВОЕ НАПОЛЬНОЕ КРЕПЛЕНИЕ НОЖОК
КРЕПЛЕНИЕ ДЛЯ ПЕРИЛ ТРАНСПОРТИРОВОЧНОЙ ТЕЛЕЖКИ
МАСЛЯНЫЙ ПУЛЬВЕРИЗАТОР



A- паропроводная заслонка, B- дымоход, C- дренаж, E- электричество, G- газ, V1- неподготовленная вода, V2- подготовленная вода

B 2011 ig

Энергоноситель	газ
Вид парообразования	инжектор
Вместительность	21 x GN1/1
Производительность	400–600
Расстояние между уровнями [мм]	60
Размеры (Д x В x Ш) [мм]	948 x 1993 x 871
Вес	226 кг
Тепловая мощность	38 кВт
Общая мощность	1,4 кВт
Потребление газа	3,9 м ³ /ч.
Предохранитель	10 А
Подключение	1 N~/230 V/50 Гц
Привод воды / Вывод [мм]	G 3/4" / 50
Газовое соединение	G 3/4"
Температурный режим	30–300 °С

РАЗМЕР	МОДЕЛЬ	ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ
2011	B2011ig	G2011IA