

## CARACTÉRISTIQUES STANDARD ET ÉQUIPEMENTS FACULTATIFS

### BLUE Vision

#### CUISSON

Air chaud 30 – 300 °C  
Régime combiné 30 – 300 °C  
Cuisson à la vapeur 30 – 130 °C  
Cuisson Bio 30 – 98 °C  
Cuisson/rôtissage pendant la nuit – économise le temps et l'argent  
Temporisation des glissières – possibilité de régler le temps de cuisson différent pour chaque glissière  
Régénération/banqueting – servir plus de mets en moins de temps  
Cuisson/rôtissage Delta T – précision au moment de la préparation de grands morceaux d'aliments  
Cuisson/rôtissage à basse température – pertes de poids réduites, un meilleur goût  
Cook & Hold – une fois la cuisson terminée, il se met automatiquement en mode de maintien au chaud  
Golden Touch – couleur parfaite et croustillant avec une seule touche  
Sous-vide, Séchage, Stérilisation, Confits, Fumage – programmes spéciaux pour une gastronomie moderne

#### ÉQUIPEMENTS

AHC (Active Humidity Control) – régulation automatique de l'humidité  
Advanced Steam Generation System – production rapide de vapeur saturée  
Triple vitrage de porte séparable – fuite de chaleur minimum, basse consommation d'énergie, pas de brûlures par la vitre extérieure  
Ventilateur réversible – différences minimum de couleur des mets rôtis  
Clapet – déshumidification rapide de la chambre de cuisson pour un meilleur croustillant et une belle couleur. Le système de déshumidification est breveté  
Sonde à cœur 6 points  
7 vitesses du ventilateur\*\*\* – contrôle de vitesse de la diffusion et de la circulation d'air  
Fan Stop – arrêt immédiat du ventilateur évite tant une fuite de chaleur et de vapeur à l'ouverture de la porte ainsi qu'une brûlure de vapeur des opérateurs  
Cadencement du ventilateur \*\*\* – 3 pas pour une meilleure homogénéité  
Poignée robuste – ouverture aisée de la machine, matière anti-bactéries  
Acier inoxydable AISI 304 – matériaux en aciers inoxydables de qualité avec un traitement de surface spécial pour une durée de vie plus longue  
Chambre de cuisson hygiénique avec angles intérieurs arrondis – entretien facile

#### COMMANDE

VisionTouch Controls – vue parfaite avec l'écran 8", commande simple et intuitive  
MyVision – adaptation maximum du menu, le nécessaire affiché sur l'écran principal  
Écran tactile – l'écran fonctionne à la merveille en toute condition et son temps de réponse est rapide, pas d'éléments mécaniques, pas de touches ou molettes  
Fonction Learn – toujours les mêmes résultats

#### DONNÉES

Interface USB – transfert simple des données de/vers le four mixte  
LAN – possibilité de se connecter au réseau, communication via un navigateur internet

#### SERVICE

Enregistrements HACCP – analyse facile et immédiate des points critiques  
BCS (Boiler Control System) – contrôle automatique du générateur de vapeur\*  
Système de service diagnostique – analyse automatique des défauts

### ORANGE Vision

#### CUISSON

Air chaud 30 – 300 °C  
Régime combiné 30 – 300 °C  
Cuisson à la vapeur 30 – 130 °C  
Cuisson Bio 30 – 98 °C  
Régénération/banqueting – servir plus de mets en moins de temps

#### ÉQUIPEMENTS

Advanced Steam Generation System – production rapide de vapeur saturée  
Triple vitrage de porte séparable – fuite de chaleur minimum, basse consommation d'énergie, pas de brûlures par la vitre extérieure  
7 vitesses du ventilateur\*\*\* – contrôle de vitesse de la diffusion et de la circulation d'air  
Fan Stop – arrêt immédiat du ventilateur évite tant une fuite de chaleur et de vapeur à l'ouverture de la porte ainsi qu'une brûlure de vapeur des opérateurs  
Ventilateur réversible – différences minimum de couleur des mets rôtis  
Poignée robuste – ouverture aisée de la machine, matière anti-bactéries  
Acier inoxydable AISI 304 – matériaux en aciers inoxydables de qualité avec traitement de surface spécial pour une durée de vie plus longue  
Chambre de cuisson hygiénique avec angles intérieurs arrondis – entretien facile

#### DONNÉES

Interface USB – transfert simple des données de/vers le four mixte

#### SERVICE

Enregistrements HACCP – analyse facile et immédiate des points critiques  
BCS (Boiler Control System) – contrôle automatique du générateur de vapeur\*  
Système de service diagnostique – analyse automatique des défauts

#### EQUIPEMENT FACULTATIF

##### BLUE

Deuxième sonde à cœur

##### ORANGE

Sonde à cœur  
Clapet  
99 programmes à 9 étapes  
Douchette manuelle standard

##### BLUE+ORANGE

Ouverture opposée de la porte \*\*  
Ouverture sécurisée de la porte  
Douchette auto-enroulable\*\*\*  
Accessoires – supports, chariots, récipients gastronomiques, produits de nettoyage, etc.

\* Valable uniquement pour les fours mixtes à générateur  
\*\* Valable uniquement pour les gammes 623, 611, 1011  
\*\*\* N'est pas disponible pour la gamme 623

## RETIGO GREEN CONCEPT

Le nouveau four mixte Retigo Vision représente le four mixte le plus économique sur le marché. La combinaison des solutions techniques uniques économise à son utilisateur l'argent, mais en même temps, elle permet de préserver 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.

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



#### 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 30 % moins en matière de consommation d'énergie électrique en conditions stabilisées

(selon DIN 18873-2 6.3)

# VISION

## FOURS MIXTES À VAPEUR



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

#### RETIGO

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

## 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 conviennent à la santé car ils sont préparés avec le minimum de graisse ajoutée.

- 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

### VISION DESIGN



Le four mixte Retigo Vision vous présente une combinaison parfaite d'une fonctionnalité, d'une excellente ergonomie et d'un design séduisant. Tout en soulignant la sécurité et l'hygiène.

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

### 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. Vous pouvez adapter le menu principal à vos besoins.

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

### SMART INVESTMENT



Avec le four mixte Retigo Vision, vous économisez votre argent tous les jours. D'une manière prouvable, les consommations d'énergie et d'eau sont les plus basses et ensemble avec les coûts de lavage très bas, le retour d'investissement rapide vous est garanti.

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

## PARAMÈTRES TECHNIQUES



Modèle	B 623i-O 623i	B 611i-O 611i	B 611b-O 611b	B 611ig-O 611ig	B 1011i-O 1011i	B 1011b-O 1011b	B1011ig-O1011ig	B 2011i-O 2011i	B 2011b-O 2011b	B 2011ig-O 2011ig	B 1221i-O 1221i	B 1221b-O 1221b	B 1221ig-O 1221ig	B 2021i-O 2021i	B 2021b-O 2021b	B 2021ig-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 GN1/1	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 GN 1/1	24 x GN 1/1	24 x GN 1/1	40 x GN 1/1	40 x GN 1/1	40 x GN 1/1
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"												
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:



B Blue Vision  
O Orange Vision

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)

\*\*\* La version Marine est disponible pour tous les modèles à l'exception des modèles à chaudière, des modèles à gaz et les modèles 1221, 2021.

### 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

### TENSIONS D'ALIMENTATION FACULTATIVES

Tensions d'alimentation facultatives	623	611	1011	2011	1221	2021
1N-(2-)/220-240V/50-60Hz	x	x				
3~/200-208V/50-60Hz	x	x	x	x	x	x
3~/220-240V/50-60Hz	x	x	x	x	x	x
3~/400V/50-60Hz	x	x	x	x	x	x
3~/440-480V/50-60Hz	x	x	x	x	x	x
3~/400V/50-60Hz***	x	x	x	x		
3~/440-480V/50-60Hz***	x	x	x	x		