

## CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

### COCINADO

**Aire caliente** 30 – 300 °C  
**Combinación** 30 – 300 °C  
**Generación de vapor** 30 – 130 °C  
**Generación de vapor biológico** 30 – 98 °C  
**Cocinado durante la noche** – Ahorra tiempo y dinero.  
**Sistema avanzado de generación de vapor** – Pre calentamiento de agua en dos pasos con intercambiador de calor integrado para conseguir los mejores resultados de cocción al vapor.  
**Estantes transversales** – Manipulación GN más segura y cómoda. Mejor control visual del producto.  
**Regeneración/banqueteo** – Cocina, enfría y regenera para servir más cenas en menor tiempo.  
**Cocción a baja temperatura** – Beneficiate de una menor pérdida de peso y de un mejor sabor.  
**Pre calentamiento/refrigeración automáticos** Minimiza la pérdida de temperatura de carga. Emplea a cocinar con la temperatura deseada.  
**Al vacío, Deshidratación, Esterilización, Confitado, Ahumado** – La mejor forma de hacer que tu menú sea especial.

### CONTROLES VISION

**Pantalla de 7"** – orientación perfecta, un control fácil e intuitivo  
**99 programas con 9 pasos**  
**Opción de tiempo de cocción continua** – Te permite ahorrar tiempo durante operaciones ajetreadas.  
**Inicio automático** – Capacidad de programar un inicio retardado.

### OTROS EQUIPOS

**Limpieza activa** – Limpieza automática con bajo consumo. El chef no volverá a perder el tiempo en limpiar.  
**Puerta de triple cristal\*\*\*** – Un gran ahorro energético y cristal externo que no quema.  
**Ventilador de 7 velocidades** – Control preciso de la distribución del aire para conseguir los resultados deseados con distintos productos.  
**Parada automática del ventilador** – No te quemarás al abrir la puerta rápidamente.  
**Ventilador con inversión automática** – Excelente uniformidad para proporcionar un color y textura homogéneos al producto.  
**Manilla grande** – Manipulación cómoda y segura con material de iones de plata que ayuda a reducir las bacterias.  
**Acero inoxidable AISI 304** – Calidad excepcional con un revestimiento especial para prolongar la vida útil.  
**Cámara de cocción higiénica con esquinas internas redondeadas** – Mantenimiento sin problemas.  
**Bandeja corredera debajo de la puerta** – Sin resbalones sobre suelo húmedo.  
**Dos entradas de agua** – Ahorra en capacidad de la unidad de tratamiento del agua.  
**WSS** (Sistema de ahorro de agua) – Sistema especial de desagüe e intercambiador de calor integrado para ahorrar el coste asociado al consumo de agua.  
**Soportes GN extraíbles** con 65 mm de separación

### CONECTIVIDAD

**Conexión USB** – Transferencia de datos útiles de forma sencilla desde y hacia el horno combi.  
**Ethernet/LAN** – conectividad a la red, comunicación via internet  
**Software VisionCombi** – Gestión de programas y pictogramas desde la vista de datos HACCP del ordenador.

### REGISTROS DE FUNCIONAMIENTO

**Registros HACCP** – Análisis sencillo e inmediato de puntos de cocción críticos.  
**Registros de funcionamiento completos**

### REPARACIONES

**BCS\*** (Sistema de control de caldera) – Nada detendrá tu cocción al vapor con el avanzado sistema de generación de vapor integrado.  
**SDS** (Sistema de diagnóstico del sistema) – Sencilla comprobación de la unidad y solución de problemas.

### OPCIONES DE UNIDAD

1000 programas con 20 pasos  
Puerta izquierda\*\*  
Apertura de la puerta de seguridad en dos etapas  
Sonda central de un punto  
Válvula de mariposa  
Ducha manual estándar  
Ducha manual retráctil\*\*\*  
Conexión al sistema de optimización del consumo eléctrico

## ORANGE VISION PLUS

+ Pantalla táctil de respuesta rápida de 7"

+ Controles muy intuitivos y sencillos

+ Autolavado con polvos

+ 99 programas de serie

+ HACCP directamente en la pantalla principal

+ Interfaz de conexión lan y ethernet

+ Orientación transversal de gn, más seguridad, mejor control visual

+ Mínimo de piezas de plástico y diseño resistente



## RETIGO GREEN CONCEPT

**El nuevo horno de vapor combinado Retigo Vision representa el horno mixto más económico del mercado. Una combinación de soluciones técnicas únicas ahorra dinero al usuario y al mismo tiempo ayuda a conservar el medio ambiente.**



### Alta eficiencia, pérdidas mínimas

El aislamiento especial de 50 mm de espesor de las cámaras de cocción junto con la puerta de cristal triple del horno combinado aseguran un rápido aumento de la temperatura y un mínimo consumo de energía al cocinar.



### Advanced Steam Generation System

El intercambiador de calor integrado utiliza el calor del vapor de salida y reduce significativamente la demanda de electricidad.



### Water Saving System

La construcción única del sistema de drenaje requiere una pequeña cantidad de agua para enfriar el vapor de salida. Esta solución reduce significativamente el consumo total de agua.



### Active Cleaning

La limpieza de bajo costo con una alta eficiencia y mínima demanda de agua.

**Consumo: 12% menos bajo carga en aire caliente**

(según DIN 18873 7.2)

**Consumo: 30% menos en estado estable**

(según DIN 18873-2 6.3)

# VISION+

## ORANGE VISION PLUS



retigo®

ESPECIALISTA EN HORNO COMBINADOS

\* Válido solo para los hornos combinados de boiler

\*\* Válido solo para los modelos 623, 611, 1011

\*\*\* No disponible para los modelos 623

RETIGO s.r.o.

Lán 2310, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm, Czech Republic  
Mobile: +34 663 936 282  
Tel. +420 571 665 511. Fax: +420 571 665 554,  
sales@retigo.com, www.retigo.es



ES-08/22-R04

## CARACTERÍSTICAS ÚNICAS



### VISION PERFECT COOKING

- Resultados excelentes de cocción al vapor
- Comidas de color ideal y más crujientes
- Menos estrés en la cocina
- Todos los procesos tecnológicos en un solo aparato



### MY VISION CONTROLS

- Concentración total en la cocción
- Sin demoras innecesarias
- Todo lo que necesitas está en la pantalla principal



### VISION DESIGN

- Cocción confortable sin riesgo de lesiones
- Mínimo riesgo de quemaduras
- Garantía del cumplimiento de las normas de higiene
- Alta fiabilidad



### SMART INVESTMENT

- Ahorro de energía
- Lavado económico
- Rendimiento de la inversión inigualable

## PARÁMETROS TÉCNICOS



### OPCIONES DE MONTAJE DE LOS HORNOS COMBINADOS

Máquina inferior	Máquina superior			
	623	611	621	611ig
623	✓			
611		✓		✓
621			✓	
1011		✓		✓
1021			✓	
611ig		✓		✓
1011ig		✓		✓

Model	O 623i+	O 611i+	O 611b+	O 611ig+	O 1011i+	O 1011b+	O 1011ig+	O 2011i+	O 2011b+	O 2011ig+	O 621i+	O 1021i+	O 1221i+	O 1221b+	O 1221ig+	O 2021i+	O 2021b+	O 2021ig+
Energía	electricidad	electricidad	electricidad	gas**	electricidad	electricidad	gas* *	electricidad	electricidad	gas**	electricidad	electricidad	electricidad	electricidad	gas**	electricidad	electricidad	gas**
Generador de vapor	inyección	inyección	boiler	inyección	inyección	boiler	inyección	inyección	boiler	inyección	inyección	inyección	inyección	inyección	inyección	inyección	boiler	inyección
Capacidad	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	6 x GN2/1	10 x GN2/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1
Capacidad (opcional)	-	5 x 600/400	5 x 600/400	5 x 600/400	8 x 600/400	8 x 600/400	8 x 600/400	-	-	-	12 x GN 1/1	20 x GN 1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1
Capacidad de comidas	30-50	51-150	51-150	51-150	151-250	151-250	151-250	400-600	400-600	400-600	100-300	300-500	400-600	400-600	400-600	600-900	600-900	600-900
Distancia entre bandejas	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm	73 mm	73 mm	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm
Dimensiones (an x al x pr)	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	1121 x 826 x 1018 mm	1121 x 1086 x 1018 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
Peso	62 kg	116 kg	122 kg	127 kg	138 kg	144 kg	149 kg	235 kg	245 kg	257 kg	160 kg	193 kg	210 kg	220 kg	229 kg	330 kg	336 kg	378 kg
Poder calorífico	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	18 kW	29 kW	36 kW	36 kW	45 kW	58 kW	58 kW	78 kW
Potencia total	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	18,6 kW	29,6 kW	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW	58,9 kW	58,9 kW	1,66 kW
Potencia del generador de vapor	-	-	9 kW	-	-	18 kW	-	-	33 kW	-	-	-	-	33 kW	-	-	48 kW	-
Protección de fusibles	16 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	10 A	63 A	63 A	10 A	32 A	50 A	63 A	63 A	10 A	100 A	100 A	10 A
Voltaje	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N~(2~/)220-240V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N~(2~/)220-240V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N~(2~/)220-240V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N~(2~/)220-240V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N~(2~/)220-240V/50-60Hz
Conexión de agua/drenaje	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	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	-	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	-	-	G 3/4"	-	-	G 1"
Nivel de ruido	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	max. 70 dBA	max. 70 dBA
Temperatura	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	30-300 °C	30-300 °C	30-300 °C	30-300 °C	30-300 °C

Certificado:



O+ Orange Vision Plus

i inyección  
b boiler  
g gas

\* Voltaje opcional 1N~(2~/)220-240V/50-60Hz  
\*\* Configuración estándar - gas natural (G20, G25)  
con salida de gases de combustión A3 (sin chimenea)