

# VISION

## Orange Plus

### 1021 i

i – natrysk



#### UNIKALNE ZALETY



##### Vision Perfect Cooking

**Daj swoim gościom dobry powód by wracali do Twojego lokalu.** Dzięki piecom konwekcyjno-parowym Retigo Vision zyskujesz pewność, że zawsze osiągniesz doskonałe efekty gotowania. Przygotowane potrawy mają idealny kolor, są soczyste, chrupiące i zdrowe, a wszystko to przy minimalnej ilości tłuszczu.



##### Vision Design

**Pomaga gotować łatwo i wygodnie.** Piece konwekcyjno-parowe Retigo Vision to doskonałe połączenie funkcjonalności, wyjątkowej ergonomii i atrakcyjnego wyglądu. Wszystko to przy najwyższym poziomie bezpieczeństwa i higieny, with a focus on safety, hygiene and long time reliability.



##### My Vision Controls

**Daje Ci czas byś mógł skoncentrować się na gotowaniu i rzeczach ważnych dla Ciebie.** Najprostsze sterowanie na rynku pomoże Ci zaoszczędzić czas oraz szybko i łatwo wprowadzić potrzebne ustawienia. Czas reakcji ekranu jest idealny, nawet jeśli Twoje dłonie są tłuste lub kiedy nosisz rękawice. Główne menu możesz dostosować do swoich indywidualnych potrzeb.



##### Smart Investment

**Oszczędzasz pieniądze każdego dnia.** Najniższe na rynku zużycie energii i wody w połączeniu z ekonomicznym myciem automatycznym, to gwarancja szybkiego zwrotu zainwestowanego kapitału. consumption automatic cleaning will ensure you great return on investment.

retigo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RM Gastro Polska Sp. z o.o., ul. Sportowa 15A, 43-450 Ustroń  
Tel.: +48 33 854 73 26, info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl

Certyfikowane:



\* Certyfikaty DVGW i WRAS obowiązują tylko w modelach z chowanym prysznicem ręcznym.

# STANDARDOWE FUNKCJE I OPCJE URZĄDZENIA

## Gotowanie

- Gorące powietrze 30 – 300 °C
- Funkcja kombi – gorące powietrze/para 30 – 300 °C
- Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C
- Bio-gotowanie 30 – 98 °C
- Pieczenie nocne – Oszczędność czasu, energii i pieniędzy.
- ASGS (Advanced Steam Generation System) – Szybkie generowanie nasyconej pary.
- Poprzeczne półki – Bezpieczniejsze i wygodniejsze ułożenie pojemników GN. Lepszy podgląd obrabianych potraw.
- Regeneracja, system bankietowy – Obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do serwowania.
- Pieczenie niskotemperaturowe – Minimalna utrata wagi, większa soczystość i lepszy smak.
- Automatyczny przedgrzew/chłodzenie minimalizuje spadek temperatury na początku obróbki. Rozpocznij pieczenie z wymaganą temperaturą.

## Vision Controls

- 7 calowy kolorowy dotykowy panel sterujący – proste i intuicyjne sterowanie.
- 99 programów po 9 kroków
- Automatyczny start – Możliwość ustawienia opóźnionego uruchomienia.

## Pozostałe wyposażenie

- Active Cleaning – Oszczędne automatyczne mycie. Kucharz nie musi już więcej poświęcać czasu na mycie.
- Potrójna szyba w drzwiach – Minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi.
- Dwukierunkowe obroty wentylatora – Idealnie równomierny efekt pieczenia.
- 7 prędkości wentylatora – dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza.
- Automatic Fan stop – natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo.
- Solidna klamka – wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antybakteryjne wykonanie.
- otwarcie drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo.
- Stal nierdzewna AISI 304/316 – najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości.
- Chemicznie wytrawiana komora gotowania – zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia.
- Rynienka ociekowa pod drzwiami – Brak wody na podłodze.
- Dwa doprowadzenia wody – Oszczędność urządzeń uzdatnienia wody.
- WSS (Water Saving System) – Specjalny system odpływu i wbudowany rekuperator pozwala zmniejszyć zużycie wody.
- Wyjmowane półki na GN z odstępem 65 mm między półkami.

## Łącza

- Port USB – Łatwe odczytywanie i wczytywanie danych.
- Interfejs Ethernet/LAN – zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową
- VisionCombi software – Zarządzanie programami z komputera PC, podgląd danych HACCP.

## Zapis danych

- Zapis HACCP – Łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych.
- Kompletny zapis danych pracy.

## Serwis

- SDS (Service Diagnostic System) – Automatyczna informacja o błędach.

## Opcje

- Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi
- 1-punktowa sonda temperatury
- Kłapka do odprowadzania pary
- Standardowy prysznic ręczny
- Zwijany prysznic ręczny
- Podłączenie do systemu optymalizacji zużycia energii

## Dodatkowe wyposażenie

ST 621/1021 podstawa na 7 x GN 2/1 & 7 x GN 1/1

GUN 25 pistolet do oleju

VISION SMOKER wędzarka

ŚRODKI CZYSZCZĄC

AKCESORIA - stojaki, wózki, pojemniki, środki czyszczące itd.

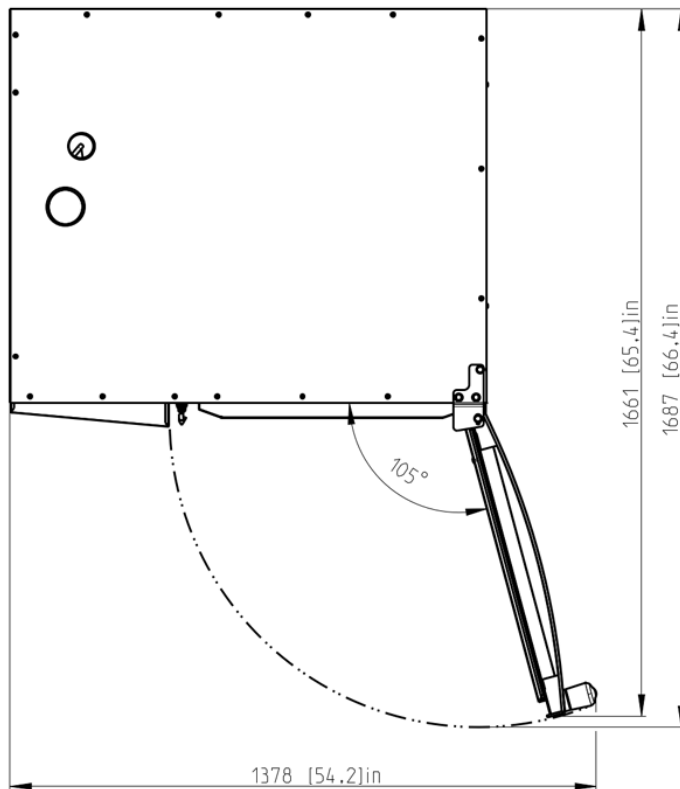
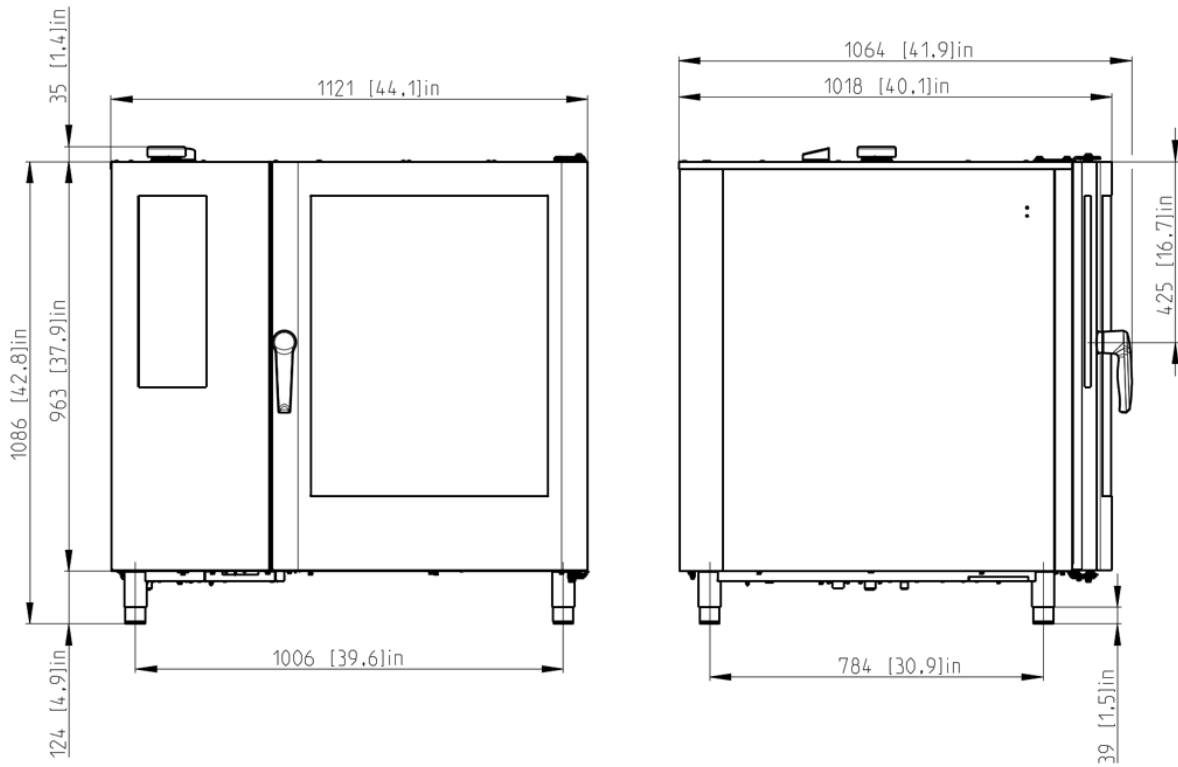
## DANE TECHNICZNE

Model	O 1021 i+
Specyfikacja techniczna	2E1021IZ
Zasilanie	Elektryczne
Wytwarzanie pary	Iniekcja
Pojemność	10 x GN2/1
Pojemność (opcjonalnie)	20 x GN1/1
Orientacyjna ilość porcji	300 – 500
Rozstaw prowadnic	73 mm
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	1121 x 1086 x 1018 mm
Waga	193 kg
Moc całkowita	29,6 kW
Moc grzewcza	29 kW
Zabezpieczenie	50 A
Napięcie	3N~/380-415V/50-60 Hz
Poziom hałasu	max. 70 dBA
Przyłącze wody/odpływu	G 3/4" / 50 mm
Temperatura	30 - 300 °C

## MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA

Dolny piec	Górny piec
1021	621

# RYSUNKI



- A klapka
- B komin
- C odpływ
- E przyłącze elektryczne
- V1 woda nieuzdatniona
- V2 woda uzdatniona