

COMPARATIVA CARACTERISTICAS GAMA VISION



Orange Vision



Orange Vision Plus



Blue Vision

Panel de mandos	Panel de control LED alfa numerico con botones táctiles	7" Panel táctil con tecnología de respuesta rápida	8" Panel táctil con tecnología de respuesta rápida
MyVision – Menús personalizados así tienes todo lo que necesitas justo en la pantalla principal.	—	—	✓
Pictogramas – Toma la foto de un plato y ponlo en la pantalla principal. Identifícalo con un programa. Selecciónalo para conseguir los resultados de cocción deseados repetidamente.	—	—	✓
AHC (Active Humidity Control) – Control automático de la humedad para grandes resultados de cocción. Incluye sistema automático de deshumidificación	—	—	✓
Multi bandeja – Seleccione el tiempo de cada bandeja según el producto	—	—	✓
Easy Cooking – Consiga grandes resultados aun sin tener la suficiente experiencia gracias a las indicaciones del sistema	—	—	✓
Cocción Delta T – Utilice un método de cocción avanzado para reducir las mermas en carnes asadas de larga duración obteniendo resultados sorprendentes.	—	—	✓
Cook & Hold – Déjelo que se cocine y que se mantenga a la temperatura de servicio.	—	—	✓
Golden Touch – Agregue un acabado dorado y crujiente con solo un toque.	—	—	✓
Extras (Cocina al vacío, deshidratación, esterilización, confitado, ahumado) – Excelente manera de hacer su menú especial.	—	—	✓
Multitarea – Oportunidad única de trabajar con la pantalla durante la cocción.	—	—	✓
Función de aprendizaje – Se graban todos los ajustes de cocción. Al final guarde los grandes resultados obtenidos y vuelva a recuperarlos cuando sea necesario.	—	✓	✓
Ultimos 10 – Proceso de cocción fácil de volver a utilizar con un solo toque.	—	✓	✓
EcoLogic – El consumo de energía se muestra a la derecha de la pantalla. Mantiene tu costo bajo control.	—	✓	✓
Programas / pasos	•	99/9 1000/20	1000/20
Sonda corazón – Temperatura en el corazón del alimento controlada automáticamente.	1 punto	1 punto	6 puntos
Válvula de tiro controlada electrónicamente – Para obtener resultados de cocción de textura crujiente y con colores agradables.	•	•	✓
Tiempo del ventilador – 3 pasos para una mayor uniformidad y una cocción suave.	•	✓	✓
Registros HACCP – Fácil e inmediato análisis de los puntos críticos de cocción.	✓	En pantalla	En pantalla
Lavado automático – Limpieza automática de bajo coste. Sin pérdidas de tiempo del chef en limpiar algo más.	✓	✓	✓
Ducha manual	Lateral Retráctil	Lateral Retráctil	Lateral Retráctil
LAN connectivity	—	✓	✓

✓ Equipamiento estandar • Equipamiento opcional — No disponible

Ventajas de la cocción / beneficios en toda la gama

Aire caliente 30 – 300 °C

Mixto 30 – 300 °C

Vapor 30 – 130 °C

Bio vapor (baja temperatura) 30 – 98 °C

Cocción nocturna – Ahorre tiempo y dinero.

Arranque automático – La capacidad de retrasar el inicio de un proceso.

Opción de tiempo de cocción en continuo – Ahorre su tiempo cuando esté mas atareado.

Sistema avanzado de generación de vapor – Pre calentamiento de agua en dos pasos con intercambiador de calor incorporado para resultados perfectos de cocción al vapor.

Regeneración/banqueting – Cocine, abata y regenere para servir más comidas en tiempos más rapidos.

Cocción a baja temperatura – Menor pérdida de peso y mejor sabor.

Inversión de giro de la turbina – Excelente uniformidad para conseguir inmejorables colores y texturas.

7 Velocidades de turbina – Control preciso de la distribución del aire para los resultados deseados con diferentes alimentos.

Parada automática de la turbina – Sin riesgo de quemaduras al abrir la puerta de manera brusca.

Bandejas de carga transversal – Manejo de las cubetas seguro y cómodo. Mejor visión del producto.

Software VisionCombi – Manejo de programas y pictogramas en su Personal Computer, vista de datos HACCP.

Ventajas del Hardware / beneficios en toda la gama

6 tamaños, eléctricos / gas, Advanced direct or Advanced Boiler steam generation systems (Sistema de generación de vapor Avanzado de inyección directa o Avanzado de boiler).

Puerta con triple cristal – Ahorro energetico y cristal exterior que impide quemaduras.

Maneta de puerta maciza – Manejo seguro y comodo con material de iones de plata para reducción bacteriana.

Puerta con bisagras a izquierda para los tamaños 623, 611, 1011 – Obligatorio en fábrica.

Apertura de puerta con paso de seguridad – Primer paso para eliminación del vapor, segundo paso para apertura completa.

AISI 304 y 316 acero inoxidable – Calidad excepcional con especial recubrimiento para una más larga vida útil.

Bandeja de acero recogedora debajo de la puerta – Ningun suelo resbaladizo.

Doble entrada de agua – Ahorre la capacidad de una unidad de tratamiento de agua.

WSS (Water Saving System) (Sistema de Ahorro de agua) – Sistema de drenaje especial e intercambiador de calor incorporado para ahorrar costes de consumo de energia y agua.

Guías removibles con distancia de 65 mm

Puerto USB

Conectividad con el sistema de gestión de energia de la cocina.

Asistencia

BCS (Sistema de Control del Boiler) – Nada puede impedir cocinar con vapor con el intercambiador del sistema avanzado de inyección directa para generar vapor. *(Solo para unidades de boiler)*

SDS (Sistema de Diagnostico SAT) – Fácil chequeo de la unidad y resolución de problemas.

Registros operativos completos

Accesorios

ST 1116 soporte con 16 x GN 1/1

ST 1116FP soporte desmontado con 16 x GN 1/1

ST 1116CS soporte ST1116 con ruedas

ST 1116H soporte con 22 x GN1/1, altura 900 mm

SOPORTE con sitio para el Holdomat

SOPORTE con sitio para el BC411P o el BC511P, C

VISION VENT campana de condensación

ADAPTADORES GN para 2 x GN1/2 o 3 x GN1/3

Guías con separación 85, 70 mm o GN 400/600

PISTOLA DE ACEITE SPRAY

AHUMADOR VISION

ACCESORIOS – Cubetas gastronorm, productos de limpieza, tratamientos de agua

