

## STANDARDAUSSTATTUNG UND OPTIONEN

### BLUE Vision

#### GARMODI

**Heißluft 30 – 300 °C**  
**Kombidampf 30 – 300 °C**  
**Dampf 30 – 130 °C**  
**Bio-Dampf 30 – 98 °C**  
**Über Nacht Garen** – Spart Zeit und Geld  
**Einschub Timer** – Individuelle Garzeiten bei Mischbeschickung  
**Regenerieren** – Schonendes Regenerieren bei zeitenkoppelter Produktion  
**Niedertemperaturgaren** – Weniger Verlust, mehr Geschmack  
**Delta T Garen** – Extra schonendes Niedertemperaturgaren minimiert den Garverlust  
**Cook & Hold** – Hält die Speisen nach dem Garen automatisch auf Ausgabetemperatur  
**Golden Touch** – Verleiht jedem Produkt einen knusprig-goldenen letzten Schliff  
**Sous-vide Garen, Trocknen, Sterilisieren, Konfieren, Räuchern\*\*\*\*** – Programme für spezielle moderne Garverfahren

#### AUSSTATTUNG

**AHC (Active Humidity Control)** – Präzise elektronische Feuchtigkeitssteuerung  
**Advanced Steam Generation System** – Sofortige Dampferzeugung  
**Quereinschub** – Ergonomisch, sicher und praktisch  
**Dreifach verglaste gebogene Tür\*\*\*** – Beste Isolation für minimierten Wärmeverlust und guten Einblick in den Garraum  
**Autoreverser Lüfter** – Exzellente Gar- und Backergebnisse  
**Wrasenklappe** – Patentiertes Entfeuchtungssystem sorgt für sofortigen Abzug von Dampf  
**7 Lüftergeschwindigkeiten\*\*\*** – Präzise Kontrolle der Luftbewegung und Konvektion  
**Sofortiger Lüfterstopp** – Minimiert Wärmeverlust und Verbrennungsrisiko bei geöffneter Tür  
**Lüfter-Taktung** – 3 Schritte für perfekte Gleichmäßigkeit  
**Massiver Türgriff** – Komfortabel, hygienisch und antibakteriell  
**Handbrause** – Externe Wasserzufuhr immer greifbar  
**Multipunkt Kerntemperaturfühler** – Automatisches Garen bis zum gewünschten Kern  
**ISI 304 und 316 Edelstahl** – Edelstahl von höchster Qualität  
**Passivierter Garraum mit abgerundeten Kanten** – Hygienisch rein  
**Active Cleaning** – Effiziente, sparsame automatische Reinigung

#### BEDIENUNG

**VisionTouch Steuerung** – Touch Screen mit großem 8"-Display, Speicherplatz für 1000 Garprogramme mit bis zu 20 Schritten, EasyCooking Funktion zum automatischen Garen, Piktogramme und vielen Zusatzfunktionen  
**MyVision** – Vollständige Anpassbarkeit des Startbildschirms  
**Fugenloses Touch Panel** – Einfachste Bedienung in allen Situationen, schnellste Reaktion, hygienisch ohne anfällige Drehregler oder Knöpfe  
**Lernfunktion** – Garergebnisse optimiert

#### DATEN

**USB Anschluss** – Download und Upload von Programmen und Daten  
**LAN Anschluss** – Fernsteuerung und Datenmanagement

#### SERVICE

**Datenprotokollierung** – Zugriff auf alle relevanten Daten, HACCP Datenmanagement  
**BCS (Boiler Control System)\*** – Automatische Boilerkontrolle  
**Service Diagnose System** – Automatische Fehlererkennung

### ORANGE Vision

#### GARMODI

**Heißluft 30 – 300 °C**  
**Kombidampf 30 – 300 °C**  
**Dampf 30 – 130 °C**  
**Bio-Dampf 30 – 98 °C**  
**Regenerieren** – Schonendes Regenerieren bei zeitenkoppelter Produktion

#### AUSSTATTUNG

**Advanced Steam Generation System** – Sofortige Dampferzeugung  
**Quereinschub** – Ergonomisch, sicher und praktisch  
**99 Programme mit bis zu 9 Schritten**  
**Dreifach verglaste gebogene Tür\*\*\*** – Beste Isolation für minimierten Wärmeverlust und guten Einblick in den Garraum  
**7 Lüftergeschwindigkeiten\*\*\*** – Präzise Kontrolle der Luftbewegung und Konvektion  
**Sofortiger Lüfterstopp** – Minimiert Wärmeverlust und Verbrennungsrisiko bei geöffneter Tür  
**Autoreverser Lüfter** – Exzellente Gar- und Backergebnisse  
**Massiver Türgriff** – Komfortabel, hygienisch und antibakteriell  
**ISI 304 und 316 Edelstahl** – Edelstahl von höchster Qualität  
**Passivierter Garraum mit abgerundeten Kanten** – hygienisch rein  
**Active Cleaning** – Effiziente, sparsame automatische Reinigung

#### BEDIENUNG

**Fugenloses Panel** – Einfachste Bedienung in allen Situationen, schnellste Reaktion, hygienisch ohne anfällige Drehregler oder Knöpfe

#### DATEN

**USB Anschluss** – Download und Upload von Programmen und Daten

#### SERVICE

**Datenprotokollierung** – Zugriff auf alle relevanten Daten, HACCP Datenmanagement  
**BCS (Boiler Control System)\*** – Automatische Boilerkontrolle  
**Service Diagnose System** – Automatische Fehlererkennung

#### OPTIONALE AUSSTATTUNG

**BLUE Vision**  
**Zweiter Kerntemperaturfühler**

**ORANGE Vision**  
**Kerntemperaturfühler**  
**Wrasenklappe**  
**Standard Handbrause**

**BLUE Vision +ORANGE Vision**  
**Türanschlag links\*\***  
**Sicherheitstüröffnen in zwei Schritten**  
**Handbrause ausrollbar\*\*\*\***  
**Zubehör** – Kondensationshauben, Untergestelle, zusätzliche Einschubwagen, GN-Zubehör, Reinigungsmittel, ...  
**Modifikationen** – Schiffsausführung, optionale Spannung (abhängig vom Modell / Größe)

\* Gilt nur für Boiler-Geräte  
\*\* Gültig für Gerätegrößen 623, 611, 1011  
\*\*\* Nicht gültig für Gerätegröße 623  
\*\*\*\* Räuchern optional mit dem Retigo Vision Smoker

## RETIGO GREEN CONCEPT

**Der neue Retigo Vision Kombidämpfer ist verblüffend sparsam. Die Kombination einzigartiger technischer Innovationen sorgt für außergewöhnlich niedrige Verbrauchswerte und minimiert dadurch Betriebskosten und Umweltbelastung.**



#### Maximale Effizienz, minimaler Verlust

Die spezielle 50 mm starke Garraumisolierung kombiniert mit der dreifach verglasten Türe bei gebogener Frontscheibe sowie der starke Edelstahl sorgen für ein schnelles Aufheizen und minimalen Energieverbrauch und Wärmeverlust während der Garprozesse.



#### Advanced Steam Generation System

Der integrierte Wärmetauscher nutzt die vorhandene Wärme aus dem Abdampf zur Frischdampferzeugung und reduziert den Energiebedarf maßgeblich.

**Hartwasserverbrauch im Heißluftbetrieb um 100% reduziert**

im Vergleich zum Vorgängermodell

(Messung nach DIN 18873 7.2)

#### RETIGO s.r.o.

Lán 2310, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm,  
Czech Republic  
Tel.: +420 571 665 511,  
Fax: +420 571 665 554  
sales@retigo.com, [www.retigo.com](http://www.retigo.com)



#### Wasser Spar System

Das einzigartige Design des Ablöschbehälters sorgt dafür, dass nur eine vernachlässigbar geringe Frischwassermenge zur Ablöschung des Brauchwassers benötigt wird. Diese innovative Lösung reduziert den Gesamtwasserbedarf maßgeblich.



#### Active Cleaning

Die effiziente autoamtische Reinigung arbeitet mit Reiniger in Pulverform, der sich sofort auflöst und zirkuliert bei minimaler Frischwasserzufuhr. Dies liefert ein perfektes Reinigungsergebnis bei einem verblüffend niedrigen Wasserverbrauch.

**35 % weniger Energieverbrauch im Dampfbetrieb**

im Vergleich zum Vorgängermodell

(Messung nach DIN 18873-2 8.2)

#### RETIGO Vertrieb & Service DE+AT

Sankt Valentin 1 d, 83324 Ruhpolding,  
Deutschland  
Tel. +49 8663 4196196,  
Fax: +49 8663 800190,  
servicecenter@retigo.de, [www.retigo.de](http://www.retigo.de)



DE-08/22-R01

# VISION

## KOMBIDÄMPFER



retigo®

COMBI OVEN SPECIALIST

## EINZIGARTIGE FUNKTIONEN



### VISION PERFECT COOKING

- Exzellentes Dampfklima binnen Sekunden
- Rasante Enfeuchtung mit Steuerung der Restfeuchte
- Absolut präzises Kombidampf-Klima



### MY VISION CONTROLS\*

- Volle Konzentration auf das Kochen
- Alles Wichtige auf den Startbildschirm legen
- Alle Parameter jederzeit im Blick haben



### VISION DESIGN

- Ergonomisches, sicheres Arbeiten und perfekte Einsicht in den Garraum dank Quereinschub
- Absolute Zuverlässigkeit, robuste Technik und lange Lebensdauer
- Bauart nach höchsten Hygienestandards



### SMART INVESTMENT

- Maximale Energie-Effizienz
- Wasser Spar System
- Active Cleaning - perfektes Reinigungsergebnis bei minimaler Frischwasserzufuhr
- Advanced Steam Steam Generation- Dampfzeugung über Wärmetauscher

\* Retigo Blue Vision

## TECHNISCHE PARAMETER



## TURMSETS

Unteres Gerät	Oberes Gerät			
	623	611	621	611ig
623	✓			
611		✓		✓
621			✓	
1011		✓		✓
1021			✓	
611ig		✓		✓
1011ig		✓		✓

Modell	B 623i O 623i	B 611i O 611i	B 611b O 611b	B 611ig O 611ig	B 1011i O 1011i	B 1011b O 1011b	B 1011ig O 1011ig	B 2011i O 2011i	B 2011b O 2011b	B 2011ig O 2011ig	B 621i O 621i	B 1021i O 1021i	B 1221i O 1221i	B 1221b O 1221b	B 1221ig O 1221ig	B 2021i O 2021i	B 2021b O 2021b	B 2021ig O 2021ig
<b>Energie</b>	elektrisch	elektrisch	elektrisch	gas**	elektrisch	elektrisch	gas**	elektrisch	elektrisch	gas**	elektrisch	elektrisch	elektrisch	elektrisch	gas**	elektrisch	elektrisch	gas**
<b>Dampferzeugung</b>	Injektion	Injektion	Boiler	Injektion	Injektion	Boiler	Injektion	Injektion	Boiler	Injektion	Injektion	Injektion	Injektion	Boiler	Injektion	Injektion	Boiler	Injektion
<b>Kapazität</b>	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
<b>Kapazität (optional)</b>	–	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
<b>Speisekapazität</b>	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
<b>Einschubabstand</b>	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
<b>Abmessungen (B x H x T)</b>	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
<b>Gewicht</b>	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
<b>Heizleistung</b>	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
<b>Anschlussleistung</b>	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
<b>Boilerleistung</b>	–	–	9 kW	–	–	18 kW	–	–	33 kW	–	–	–	–	33 kW	–	–	48 kW	–
<b>Absicherung</b>	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
<b>Spannung</b>	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
<b>Wasserzu-/Ablauf</b>	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
<b>Gasanschluss</b>	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"	–	–	–	–	G 3/4"	–	–	G 1"
<b>Geräuschpegel</b>	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA
<b>Temperaturbereich</b>	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

Zertifizierung:



B Blue Vision  
O Orange Vision

i Injektion  
b Boiler  
g Gas

\* Spannung 1N~(2-)/220-240V/50–60Hz

\*\* Standardkonfiguration – Erdgas (G20, G25) mit Abgas-Auslass in den Raum A3 (ohne Kamin). Andere Gasart und Schornstein optional.

\*\*\* Schiffsversion nicht verfügbar bei Boilergeräten, Gasgeräten und 1221, 2021.