

Blue Vision 623 i

(i - Injektion)

retigo®
Vision

VISION DESIGN

Attraktiv, zuverlässig, funktional

- **Gebogene, doppelt verglaste Tür** – Minimiert Verbrennungsrisiko und Energieverlust
- **Einzigartige Garraumoberfläche** – Längere Lebenszeit, hygienisch und robust
- **Quereinschub** – Keine Verbrennungen und perfekte Übersicht

VISION TOUCH BEDIENUNG

zuverlässig in allen Situationen

- **Großes farbiges Touchscreen Display** – Blitzschnelle Reaktion und kinderleicht zu bedienen
- **Unschlagbare Touch-Bedienung** – Reagiert sofort, selbst bei öligen Händen oder Handschuhen
- **Easy cooking** – Automatisches Garen mit neuer Technologie
- **Programming** – Eigene Rezepte einfach verwalten (1000 Programme/20 Schritte)
- **Piktogramme, Touch&Cook** – Nur ein Doppelklick und das Programm startet

FORTSCHRITTLICHE DAMPFERZEUGUNG

Hervorragende Ergebnisse und Effizienz

- **Fortschrittliches Injektions-System** – Sofortige Dampfsättigung für exzellente Resultate
- **Automatisches Vorheizen / Kühlen** – Kompensiert den Temperaturabfall beim Beschicken
- **Turbo Dampf Funktion** – Frischdampf-Verstärkung für optimale Dampfsättigung
- **Autoklima** – Dampfsättigungskontrolle (1 % Genauigkeit) für optimale Ergebnisse

KLUGE INVESTITION

mit einer der kürzesten Amortisationszeiten auf dem Markt

- **Active cleaning system** – besonders sparsames automatisches Reinigungssystem
- **Active descaling system** – automatische Garraum-Entkalkung
- **EcoLogic System** – EEnergie Rückgewinnung – Energieverbrauch wird auf dem Display angezeigt
- **WSS – Water Saving System** – Wasser-Spar System – minimiert den Wasserverbrauch
- **ACM - Automatic Capacity Management** – Automatisches Kapazitäts-Management – Einstellungen werden entsprechend der Beschickungsmenge angepasst



EINZIGARTIGE MERKMALE

B 623 i

GARMODI

- Heißluft 30–300 °C
- Kombidampf 30–300 °C
- Dampf 30–130 °C
- Bio-Dämpfen 30–98 °C
- Über-Nacht Garen – spart Zeit und Geld, minimiert Garverluste
- Zeit-Einschub – verschiedene Produkte gleichzeitig garen – spart Zeit und Energie
- Regenerieren/Bankett – Kochen, Schockfrostern, Regenerieren
- Delta T Garen – besonders gleichmäßige Ergebnisse bei großen Stücken
- Niedertemperaturgaren – weniger Garverlust, saftiges Ergebnis
- Cook & Hold – Speisen jederzeit ausgabebereit halten
- Golden Touch – kontrolliert Überkrusten, Gratiniere und Finishen

AUSSTATTUNG

- Massiver Türgriff – komfortabel und sicher
- Handbrause – zur schnellen Reinigung griffbereit, ohne anfällige Aufrollvorrichtung
- 4-Punkt Kerntemperaturfühler – sichere Kontrolle der Temperatur im Inneren des Garguts
- Wrasenklappe – schnelle Garraumentfeuchtung für ein krosses Ergebnis
- AISI 304 nicht-magnetischer Edelstahl – stabil, hochwertig und rostresistent
- Perfekte Halogen-Garraumbeleuchtung – präzise visuelle Kontrolle
- Türtropfrinne – fängt Kondenswasser auf
- Türdichtung wechselbar – einfache Wartung
- IPX5 Schutzausführung – maximale Sicherheit im Küchenumfeld

BEDIENUNG

- Ebenes, fugenloses Bedien-Display – keine mechanischen Knöpfe oder Regler
- Vision Agent – Virtuelles Benutzerhandbuch stets zur Stelle
- Automatischer Programmstart – spart Zeit zur Vorbereitung
- Lernfunktion – Garprogramme verbessern und optimieren
- QuickView – übersichtliche Darstellung der Programmschritte

DATENKOMMUNIKATION

- USB Anschluss – Daten einfach auf den Kombidämpfer übertragen und herunterladen
- LAN Steuerung – Netzwerk-Zugriff für bequeme Datenkommunikation und Fernwartung

SERVICE

- HACCP Datenspeicherung – für Sicherheit und lückenlose Dokumentation
- SDS – Service Diagnose-System – Unterstützt den Service

OPTIONALE AUSSTATTUNG

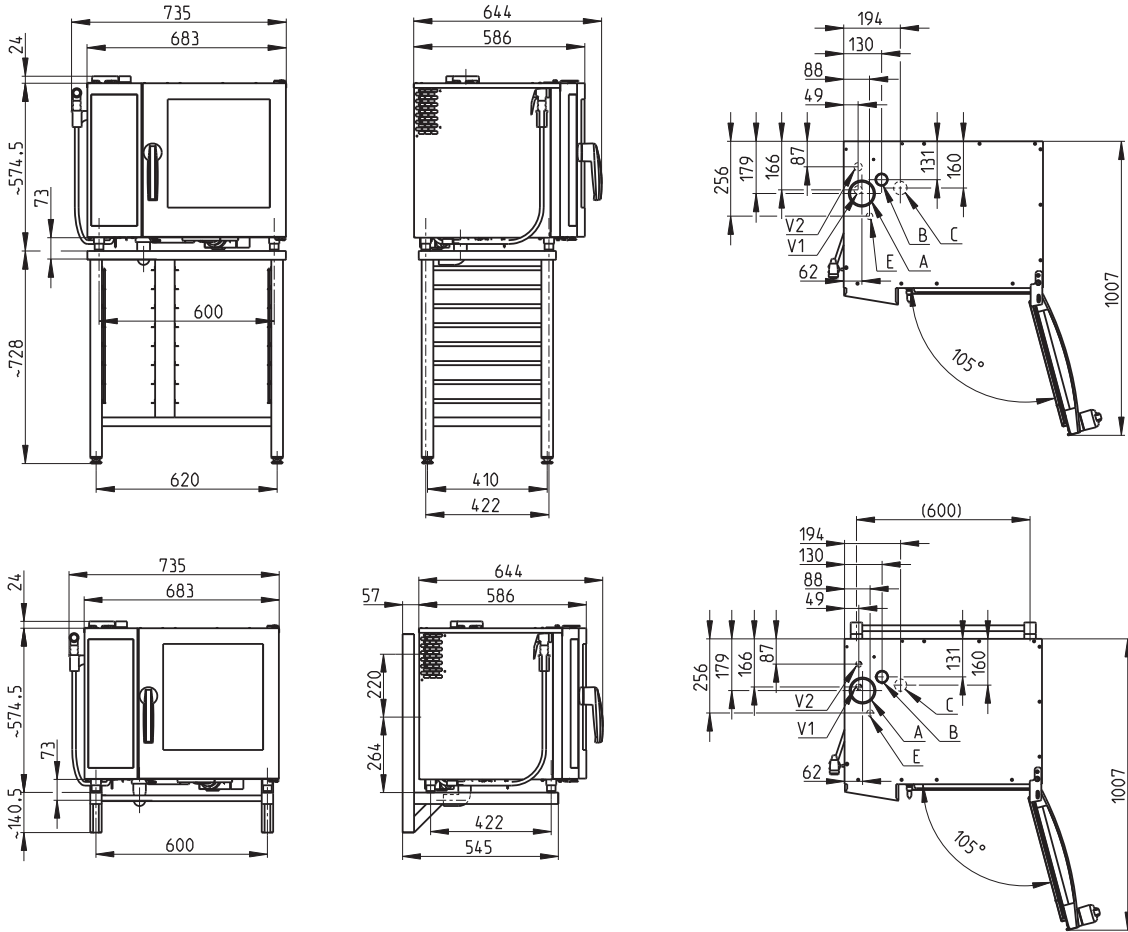
- Sicherheitstürverschluss – Tür öffnet in zwei Schritten
- Turmset 623/623
- Optionale Spannung 1N~/230 V/50 Hz
- Schiffsausführung – sichere Lösung für Montage auf Schiffen oder Fahrzeugen

AUSSTATTUNG

OPTIONALES ZUBEHÖR

- ST 623 – Edelstahl Untergestell mit 8x GN 1/3 und 8x GN2/3
- ST 623 FP – Edelstahl Untergestell zerlegbar mit 8x GN 1/3 und 8x GN2/3
- ST 623 CS – Edelstahl Untergestell ST623 auf Rollen
- FLACHER SPEZIALABLAUFBOGEN zur Tischmontage eines 623 Geräts

- EDELSTAHL WANDKONSOLE
- LEBENSMITTEL-SPRÜHPISTOLE
- VISION VENT KONDENSATIONSHAUBE



A – Wrasenklappe, B – Kamin, C – Ablauf, E – Strom, V1 – Frischwasser, V2 – Weichwasser

B 623 i

Energie	Elektrogerät
Dampferzeugung	Injektion
Kapazität	6x GN2/3
Speisenkapazität	30–50
Abstand [mm]	65
Maße (BxHxT) [mm]	683 x 575 x 644
Gewicht	65 kg
Gesamtanschluss	4.9 (3.3 kW*)
Sicherung	10 A (16 A*)
Spannung	3N~/400 V/50 Hz
Spannung* (optional)	1N~/230 V/50 Hz
Wasser Zu-/Ablauf [mm]	G 3/4" / 40
Temperatur	30–300 °C

TYP	MODELL	TECHNISCHE SPEZIFIKATION
623	B623i	E0623IA

