



Kombidämpfer Vision



Orange Vision

6 x 2/3	159
6 x 1/1	160
10 x 1/1	161
20 x 1/1	162

Blue Vision

6 x 2/3	163
6 x 1/1	164
10 x 1/1	165
20 x 1/1	166



Vision

Retigo Vision Kombidämpfer

Blue Vision & Orange Vision





MODELL- VERGLEICH



Orange Vision



Blue Vision

Steuerung	LED alphanumerische Anzeige mit Folientastatur	8" Touchscreendisplay mit schneller Reaktionszeit
MyVision Controls – individuelle Einstellung des Startbildschirms und Profile	—	✓
Piktogramme – Garprogramme mit Bildern verknüpft auf den Startbildschirm legen	—	✓
AHC (Active Humidity Control) – aktive Feuchtigkeitssteuerung mit Feuchtigkeitssensor und Entfeuchtung	—	✓
Einschubtimer – optimiertes gleichzeitiges Garen von Mischbeschickungen	—	✓
Easy Cooking – Garautomatik	—	✓
Delta T Garen – konstante Differenz von Garraum- und Kerntemperatur für schonendes, niedriges Garen von Fleisch- und Bratenstücken	—	✓
Cook & Hold – Schnelltaste für Warmhalten nach dem Garen	—	✓
Golden Touch – Schnelltaste für Überkrusten, Gratiniere, Farbe geben	—	✓
Extras (Sous-vide Garen, Trocknen, Konfieren, Einkochen) – voreingestellte besondere Garverfahren	manuel	✓
Multitasking – während dem Garen oder Reinigen alle Displayfunktionen nutzen	—	✓
Lernfunktion – nach dem Garen einen Verlauf direkt als Programm abspeichern	—	✓
Letzte 10 – die letzten 10 Garverläufe können schnell erneut aufgerufen werden	—	✓
EcoLogic – Energieverbrauchsanzeige direkt auf dem Display abrufbar	—	✓
Programme / Schritte	99/9	1000/20
Startzeitvorwahl	1 Programm, max. 24 h später	beliebig viele Programme / Startzeiten
Kerntemperaturfühler – Überwachung der Temperatur im Inneren des Garguts	1 Punkt	6 Punkte
Elektronisch gesteuerte Wrasenklappe – programmierbare aktive Entfeuchtung	•	✓
Lüfter takten – besonders schonendes Garen bei zeitweise stehendem Lüfter	•	✓
7 Steuerbare Lüftergeschwindigkeiten , sofortiger Lüfterstopp beim Türöffnen	✓*	✓*
HACCP Aufzeichnung – Aufzeichnung aller Garparameter zur stetigen Überwachung	Download über USB	Anzeige auf dem Display Download über USB oder LAN
Active Cleaning – sparsames, hocheffizientes automatisches Reinigungssystem	✓	✓
Handbrause	seitlich ausrollbar*	seitlich ausrollbar*
LAN Anschluss - Upload und Download, Fernsteuerung	—	✓

✓ Standardausstattung • optionale Ausstattung — nicht vorhanden * gilt nicht für Gerätegröße 623

Technische Änderungen vorbehalten • Alle Preise zuzügl. gesetzlicher MwSt.



Modelle

Orange Vision | Orange Vision Plus | Blue Vision

Gareinstellungen

gültig für alle Modelle

Heißluft 30–300 °C
Kombidampf 30–300 °C
Dampf 30–130 °C
Biodampf 30–98 °C
Über Nacht Garen – spart Zeit und Geld.
Startzeitvorwahl – einen Garverlauf automatisch zeitversetzt starten.
Dauerbetrieb
Advanced Steam Generation* – Dampferzeugung über integrierten Wärmetauscher
Regenerieren – Regenerieren von GN oder Tellern, optional Bankettsystem ab Größe 1011
Niedertemperaturgaren – perfekte Ergebnisse durch Garen bei niedrigen Temperaturen
Autoreverser Lüfter – automatischer Drehrichtungswechsel für gleichmäßige Garergebnisse
7 Lüftergeschwindigkeiten* – präzise Kontrolle der Konvektion im Garraum
Automatischer Lüfterstopp* – Lüfter stoppt beim Türöffnen sofort
Quereinschub – sicher und ergonomisch mit perfekter Einsicht in den Garraum
VisionCombi Computersoftware – Programme, Piktogramme und HACCP Daten übersichtlich auf dem Computer verwalten

Hardware und Design

gültig für alle Modelle

6 Gerätegrößen, Elektro- oder Gasausführung, Dampferzeugung über Boiler* oder Injektion**
Dreifach verglaste Gerätetüre* – perfekte Isolation, kühle Außenscheibe
Massiver Türgriff – mit Rechts/Links/Zuschlagfunktion bei Tischgeräten, antibakteriell
Türanschlag links für Tischgeräte optional ab Werk lieferbar
Sicherheitstüröffnen - optional für alle Gerätegrößen
AISI 304 und 316 Edelstahl – und 7-fach passivierter Garraum für ein langes Geräteleben
Edelstahl-Türtropfrinnen – fangen Kondenswasser auf und leiten es in den Ablauf
Hart- und Weichwasseranschluss getrennt
WSS (Wasser Spar System) – spezielles Ablöschsystem und Wärmetauscher reduzieren den Wasserverbrauch auf ein Minimum
Einhängegestelle entnehmbar und wechselbar (z.B. Zusatzeinschub, größere Abstände, Bäckernorm bei 611 und 1011)
USB Anschluss
Anschluss an Energieoptimierung optional für alle Elektromodelle

Service

BCS* (Boiler Control System) – Umschalten auf Injektionsbetrieb im Störfall des Boilers
SDS (Service Diagnose System) – Fehlermeldungen mit Klartext, Service-Diagnose und Analysesystem, Aufzeichnung aller Fehler und Betriebsvorgänge
Leichter Zugang von vorne – durch klappbares Bedienpaneel

* gilt nicht für Gerätegröße 623

** gilt nicht für Boilergeräte





Orange Vision 623 i



BASISAUSSTATTUNG INKLUSIVE FOLGENDER MERKMALE:

- Automatische Reinigung Active Cleaning
- 99 Programme / 9 Schritte
- autoreverser Lüfter
- Vorheizen / Abkühlen
- USB-Schnittstelle für HACCP-Daten, Programme, Klingeltöne, Servicedaten
- Sonderfunktionen:
Zeitversetzter Start, manuelle Beschwadung

OPTIONALE AUSSTATTUNG:

- 1-Punkt Kerntemperaturfühler
- Wrasenklappe - patentierte Entfeuchtung
- Handbrause seitlich

TYP **O 623 i**
Injektion

PREIS **€ 5390**

Kapazität:	6 x GN 2/3
Speisenkapazität:	30 - 50
Abstand	65 mm
Maße (B x H x T):	683 x 602 x 586 mm
Gewicht	62 kg
Anschlussleistung	5 (3,4*) kW
Heizleistung	4,8 (3,2*) kW
Absicherung	16 A
Spannung	3N~/380-415V/50-60 Hz
Geräuschpegel	bis 70 dBA
wasserzu/-ablauf	G ³ / ₄ " / 40 mm
Temperaturbereich	30 - 300 °C

* bei 230 V Anschluss

Optionale Ausstattung	Artikel	Preis
Türanschlag links	V-TL	€ 490
Sicherheitstürverschluss - öffnet in zwei Stufen	V-STF	€ 60
Kerntemperaturfühler	V-KTF	€ 390
Wrasenklappe	V-WRA	€ 390
Handbrause, seitlich	V-SB	€ 390
Untergestell mit 8 x GN1/3 und 8 x GN2/3, 730 mm Höhe	UG-K2/3-8	€ 750



Orange Vision 611 i, b, ig



BASISAUSSTATTUNG INKLUSIVE FOLGENDER MERKMALE:

- Automatische Reinigung Active Cleaning
- 99 Programme / 9 Schritte
- 7 Lüftergeschwindigkeiten, sofortiger Lüfterstopp, autoreverser Lüfter
- Vorheizen / Abkühlen
- USB-Schnittstelle für HACCP-Daten, Programme, Klingeltöne, Servicedaten
- Sonderfunktionen: Zeitversetzter Start, manuelle Beschwadung

OPTIONALE AUSSTATTUNG:

- 1-Punkt Kerntemperaturfühler
- Wrasenklappe - patentierte Entfeuchtung
- Handbrause seitlich oder ausrollbar

TYP	O 611 i Injektion	O 611 b Boiler	O 611 ig* Gas
PREIS	€ 6 520	€ 7 150	€ 8 770

Kapazität:	6 x GN 1/1 + 1 Einschub	6 x GN 1/1 + 1 Einschub	6 x GN 1/1 + 1 Einschub
Speisenkapazität:	51 - 150	51 - 150	51 - 150
Abstand	65 mm	65 mm	65 mm
Maße (B x H x T):	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm
Gewicht	116 kg	122 kg	127 kg
Anschlussleistung	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW
Heizleistung	10,3 kW	10,3 kW	13 kW
Boilerleistung	-	9 kW	-
Absicherung	16 A	16 A	10 A
Spannung	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60Hz
Geräuschpegel	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA
Wasserzu/-ablauf	G ³ / ₄ " / 50 mm	G ³ / ₄ " / 50 mm	G ³ / ₄ " / 50 mm
Gasanschluss	-	-	G ³ / ₄ "
Temperaturbereich	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C

Optionale Ausstattung	Artikel	Preis
Türanschlag links	V-TL	€ 490
Sicherheitstürverschluss - öffnet in zwei Stufen	V-STF	€ 60
Kerntemperaturfühler	V-KTF	€ 390
Wrasenklappe	V-WRA	€ 390
Handbrause, seitlich	V-SB	€ 390
Handbrause, ausrollbar	V-SBA	€ 450
Untergestell mit 16 x GN1/1, 700mm Höhe	UG-K-16	€860
Untergestell mit 22 x GN1/1, 900mm Höhe	UG-K-22	€ 1010

	Vision vent Kondensationshaube (nicht kompatibel mit Gaskombidämpfern)	VV-611/1011-2	€ 4 210
---	---	---------------	---------

Weiteres Zubehör auf Anfrage!



Orange Vision 1011 i, b, ig*



BASISAUSSTATTUNG INKLUSIVE FOLGENDER MERKMALE:

- Automatische Reinigung Active Cleaning
- 99 Programme / 9 Schritte
- 7 Lüftergeschwindigkeiten, sofortiger Lüfterstopp, autoreverser Lüfter
- Vorheizen / Abkühlen
- USB-Schnittstelle für HACCP-Daten, Programme, Klingeltöne, Servicedaten
- Sonderfunktionen: Zeitversetzter Start, manuelle Beschwadung

OPTIONALE AUSSTATTUNG:

- 1-Punkt Kerntemperaturfühler
- Wrasenklappe - patentierte Entfeuchtung
- Handbrause seitlich oder ausrollbar

TYP	O 1011 i Injektion	O 1011 b Boiler	O 1011 ig* Gas
PREIS	9 540 €	10 000 €	11 010 €

Kapazität:	10 x GN 1/1 + 1 Einschub	10 x GN 1/1 + 1 Einschub	10 x GN 1/1 + 1 Einschub
Speisenkapazität:	151 - 250	151 - 250	151 - 250
Abstand	65 mm	65 mm	65 mm
Maße (B x H x T):	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Gewicht	138 kg	144 kg	149 kg
Anschlussleistung	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW
Heizleistung	18 kW	18 kW	22,5 kW
Boilerleistung	-	18 kW	-
Absicherung	32 A	32 A	10 A
Spannung	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60Hz
Geräuschpegel	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA
Wasserzu/-ablauf	G $\frac{3}{4}$ " / 50 mm	G $\frac{3}{4}$ " / 50 mm	G $\frac{3}{4}$ " / 50 mm
Gasanschluss	-	-	G $\frac{3}{4}$ "
Temperaturbereich	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C

Optionale Ausstattung	Artikel	Preis
Türanschlag links	V-TL	€ 490
Sicherheitstürverschluss - öffnet in zwei Stufen	V-STF	€ 60
Kerntemperaturfühler	V-KTF	€ 390
Wrasenklappe	V-WRA	€ 390
Handbrause, seitlich	V-SB	€ 390
Handbrause, ausrollbar	V-SBA	€ 450
Untergestell mit 16 x GN1/1, 700mm Höhe	UG-K-16	€860

	Vision vent Kondensationshaube (nicht kompatibel mit Gaskombidämpfern)	VV-611/1011-2	€ 4 210
---	---	---------------	----------------

Weiteres Zubehör auf Anfrage!



Orange Vision 2011 i, b, ig*



BASISAUSSTATTUNG INKLUSIVE FOLGENDER MERKMALE:

- Automatische Reinigung Active Cleaning
- 99 Programme / 9 Schritte
- 7 Lüftergeschwindigkeiten, sofortiger Lüfterstopp, autoreverser Lüfter
- Vorheizen / Abkühlen
- USB-Schnittstelle für HACCP-Daten, Programme, Klingeltöne, Servicedaten
- Sonderfunktionen: Zeitversetzter Start, manuelle Beschwadung


OPTIONALE AUSSTATTUNG:

- 1-Punkt Kerntemperaturfühler
- Wrasenklappe - patentierte Entfeuchtung
- Handbrause seitlich oder ausrollbar

TYP	O 2011 i Injektion	O 2011 b Boiler	O 2011 ig* Gas
PREIS	€ 18 540	€ 19 440	€ 20 220

Kapazität:	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Speisenkapazität:	400 - 600	400 - 600	400 - 600
Abstand	63 mm	63 mm	63 mm
Maße (B x H x T):	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm
Gewicht	235 kg	245 kg	257 kg
Anschlussleistung	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW
Heizleistung	36 kW	36 kW	45 kW
Boilerleistung	-	33 kW	-
Absicherung	63 A	63 A	10A
Spannung	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz
Geräuschpegel	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA
Wasserzu/-ablauf	G ³ / ₄ " / 50 mm	G ³ / ₄ " / 50 mm	G ³ / ₄ " / 50 mm
Gasanschluss	-	-	G ³ / ₄ "
Temperaturbereich	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C

Optionale Ausstattung	Artikel	Preis
Sicherheitstürverschluss - öffnet in zwei Stufen	V-STF 2	€ 310
Kerntemperaturfühler	V-KTF	€ 390
Wrasenklappe	V-WRA	€ 390
Handbrause, seitlich	V-SB	€ 390
Handbrause, ausrollbar	V-SBA	€ 450

	Vision vent Kondensationshaube (nicht kompatibel mit Gaskombidämpfern)	VV-2011	€ 5 090
---	---	---------	---------

Weiteres Zubehör auf Anfrage!

Technische Änderungen vorbehalten • Alle Preise zuzügl. gesetzlicher MwSt.



Blue Vision 623 i



VOLLAUSSTATTUNG INKL. FOLGENDER MERKMALE:

- Automatische Reinigung Active Cleaning
- Intuitives 8" TouchScreen Bedienmenü, frei konfigurierbar, multitasking-fähig
- 1000 Programme / 20 Schritte frei programmierbar
- EasyCooking, Extras - Garautomatik und besondere Garformen hinterlegt
- 6-Punkt KT-Fühler, Wrasenklappe, Handbrause (wahlweise rollbar* oder seitlich)
- Lüftertaktung, autorevers
- Sonderfunktionen:
Zeitversetzter Start, Delta-T, Nacht- und Niedertemperaturgaren, programmierbare Beschwagung, Kalender, Wasserzähler, Regenerierklima, Cook&Hold
- Einschubtimer-Funktion für Mischbeschickungen, individuell programmierbar
- Combionline cloudbasiertes Vernetzungssystem, LAN- und USB Schnittstelle

TYP **B 623 i**
Injektion

PREIS **€ 7180**

Kapazität	6 x GN 2/3
Speisenkapazität	30 - 50
Abstand	65 mm
Maße (B X H X T)	683 x 602 x 586 mm
Gewicht	62 kg
Anschlussleistung	5 (3,4*) kW
Heizleistung	4,8 (3,2*) kW
Absicherung	16 A
Spannung	3N~/380-415V/50-60 Hz
Geräuschpegel	bis 70 dB A
Wasserzu/-ablauf	G 3/4" / 40 mm
Temperaturbereich	30 - 300 °C

* bei 230 V Anschluss

Optionale Ausstattung	Artikel	Preis
Türanschlag links	V-TL	€ 490
Sicherheitstürverschluss - öffnet in zwei Stufen	V-STF	€ 60
Untergestell mit 8 x GN1/3 und 8 x GN2/3 (790 mm Höhe)	UG-K-2/3-8	€ 750



Blue Vision 611 i, b, ig*




VOLLAUSSTATTUNG INKL. FOLGENDER MERKMALE:

- Automatische Reinigung Active Cleaning
- Intuitives 8" TouchScreen Bedienmenü, frei konfigurierbar, multitasking-fähig
- 1000 Programme / 20 Schritte frei programmierbar
- EasyCooking, Extras - Garautomatik und besondere Garformen hinterlegt
- 6-Punkt KT-Fühler, Wrasenklappe, Handbrause (wahlweise rollbar* oder seitlich)
- 7 Lüftergeschwindigkeiten, sofortiger Lüfterstopp, Lüftertaktung, autorevers
- Sonderfunktionen:
Zeitversetzter Start, Delta-T, Nacht- und Niedertemperaturgaren, programmierbare Beschwädung, Kalender, Wasserzähler, Regenerierklima, Cook&Hold
- Einschubtimer-Funktion für Mischbeschickungen, individuell programmierbar
- Combionline cloudbasiertes Vernetzungssystem, LAN- und USB Schnittstelle

TYP	B 611 i Injektion	B 611 b Boiler	B 611 ig* Gas
PREIS	€ 9 260	€ 9 760	€ 10 970

Kapazität:	6 x GN 1/1 + 1 Einschub	6 x GN 1/1 + 1 Einschub	6 x GN 1/1 + 1 Einschub
Speisenkapazität:	51 - 150	51 - 150	51 - 150
Abstand	65 mm	65 mm	65 mm
Maße (B x H x T):	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm
Gewicht	116 kg	122 kg	127 kg
Anschlussleistung	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW
Heizleistung	10,3 kW	10,3 kW	13 kW
Boilerleistung	-	9 kW	-
Absicherung	16 A	16 A	10 A
Spannung	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60Hz
Geräuschpegel	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA
Wasserzu-/ablauf	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Gasanschluss	-	-	G 3/4"
Temperaturbereich	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C

Optionale Ausstattung	Artikel	Preis
Türanschlag links	V-TL	€ 490
Sicherheitstürverschluss - öffnet in zwei Stufen	V-STF	€ 60
Handbrause, ausrollbar	V-SBA 2	€ 300
Untergestell mit 16 Einschüben GN1/1, 700mm Höhe	UG-K-16	€ 860
Untergestell mit 22 Einschüben GN1/1, 900mm Höhe	UG-K-22	€ 1 010

	Vision vent Kondensationshaube (nicht kompatibel mit Gaskombidämpfern)	VV-611/1011-2	€ 4 210
---	---	---------------	----------------

Weiteres Zubehör auf Anfrage!



Blue Vision 1011 i, b, ig*



VOLLAUSSTATTUNG INKL. FOLGENDER MERKMALE:

- Automatische Reinigung Active Cleaning
- Intuitives 8" TouchScreen Bedienmenü, frei konfigurierbar, multitasking-fähig
- 1000 Programme / 20 Schritte frei programmierbar
- EasyCooking, Extras - Garautomatik und besondere Garformen hinterlegt
- 6-Punkt KT-Fühler, Wrasenklappe, Handbrause (wahlweise rollbar* oder seitlich)
- 7 Lüftergeschwindigkeiten, sofortiger Lüfterstopp, Lüftertaktung, autorevers
- Sonderfunktionen:
Zeitversetzter Start, Delta-T, Nacht- und Niedertemperaturgaren, programmierbare Beschwadung, Kalender, Wasserzähler, Regenerierklima, Cook&Hold
- Einschubtimer-Funktion für Mischbeschickungen, individuell programmierbar
- Combionline cloudbasiertes Vernetzungssystem, LAN- und USB Schnittstelle

TYP	B 1011 i Injektion	B 1011 b Boiler	B 1011 ig* Gas
PREIS	€ 12 950	€ 13 440	€ 13 930

Kapazität:	10 x GN 1/1 + 1 Einschub	10 x GN 1/1 + 1 Einschub	10 x GN 1/1 + 1 Einschub
Speisenkapazität:	151 - 250	151 - 250	151 - 250
Abstand	65 mm	65 mm	65 mm
Maße (B x H x T)	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Gewicht	138 kg	144 kg	149 kg
Anschlussleistung	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW
Heizleistung	18 kW	18 kW	22,5 kW
Boilerleistung	-	18 kW	-
Absicherung	32 A	32 A	10 A
Spannung	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60Hz
Geräuschpegel	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA
Wasserzu/-ablauf	G $\frac{3}{4}$ " / 50 mm	G $\frac{3}{4}$ " / 50 mm	G $\frac{3}{4}$ " / 50 mm
Gasanschluss	-	-	G $\frac{3}{4}$ "
Temperaturbereich	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C

Optionale Ausstattung	Artikel	Preis
Türanschlag links	V-TL	€ 490
Sicherheitstürverschluss - öffnet in zwei Stufen	V-STF	€ 60
Handbrause, ausrollbar	V-SBA 2	€ 300
Untergestell mit 16 Einschüben GN1/1, 700mm Höhe	UG-K-16	€ 860

	Vision vent Kondensationshaube (nicht kompatibel mit Gaskombidämpfern)	VV-611/1011-2	€ 4 210
--	---	---------------	----------------

Weiteres Zubehör auf Anfrage!



Blue Vision 2011 i, b, ig*




VOLLAUSSTATTUNG INKL. FOLGENDER MERKMALE:

- Automatische Reinigung Active Cleaning
- Intuitives 8" TouchScreen Bedienmenü, frei konfigurierbar, multitasking-fähig
- 1000 Programme / 20 Schritte frei programmierbar
- EasyCooking, Extras - Garautomatik und besondere Garformen hinterlegt
- 6-Punkt KT-Fühler, Wrasenklappe, Handbrause (wahlweise rollbar* oder seitlich)
- 7 Lüftergeschwindigkeiten, sofortiger Lüfterstopp, Lüftertaktung, autorevers
- Sonderfunktionen:
Zeitversetzter Start, Delta-T, Nacht- und Niedertemperaturgaren, programmierbare Beschwädung, Kalender, Wasserzähler, Regenerierklima, Cook&Hold
- Einschubtime-Funktion für Mischbeschickungen, individuell programmierbar
- Combionline cloudbasiertes Vernetzungssystem, LAN- und USB Schnittstelle

TYP	B 2011 i Injektion	B 2011 b Boiler	B 2011 ig* Gas
PREIS	€ 21 120	€ 22 540	€ 23 300

Kapazität:	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Speisenkapazität:	400 - 600	400 - 600	400 - 600
Abstand	63 mm	63 mm	63 mm
Maße (B x H x T):	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm
Gewicht	235 kg	245 kg	257 kg
Anschlussleistung	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW
Heizleistung	36 kW	36 kW	45 kW
Boilerleistung	-	33 kW	-
Absicherung	63 A	63 A	10 A
Spannung	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz	1N~2~/220-240V/50-60 Hz
Geräuschpegel	bis 70 dBA	bis 70 dBA	bis 70 dBA
Wasserzu/-ablauf	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Gasanschluss	-	-	G 3/4"
Temperaturbereich	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C

Optionale Ausstattung	Artikel	Preis
Sicherheitstürverschluss - öffnet in zwei Stufen	V-STF 2	€ 310
Handbrause, ausrollbar	V-SBA 2	€ 300

	Vision vent Kondensationshaube (nicht kompatibel mit Gaskombidämpfern)	VV-2011	€ 5 090
---	---	---------	---------

Weiteres Zubehör auf Anfrage!