



## Kombidämpfer Vision



### Orange Vision

6 x 2/3 .....	147
6 x 1/1 .....	148
10 x 1/1 .....	149
20 x 1/1 .....	150

### Blue Vision

6 x 2/3 .....	151
6 x 1/1 .....	152
10 x 1/1 .....	153
20 x 1/1 .....	154



*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
<b>MyVision Controls</b> – individuelle Einstellung des Startbildschirms und Profile	—	✓
<b>Piktogramme</b> – Garprogramme mit Bildern verknüpft auf den Startbildschirm legen	—	✓
<b>AHC (Active Humidity Control)</b> – aktive Feuchtigkeitssteuerung mit Feuchtigkeitssensor und Entfeuchtung	—	✓
<b>Einschubtimer</b> – optimiertes gleichzeitiges Garen von Mischbeschickungen	—	✓
<b>Easy Cooking</b> – Garautomatik	—	✓
<b>Delta T Garen</b> – konstante Differenz von Garraum- und Kerntemperatur für schonendes, niedriges Garen von Fleisch- und Bratenstücken	—	✓
<b>Cook &amp; Hold</b> – Schnelltaste für Warmhalten nach dem Garen	—	✓
<b>Golden Touch</b> – Schnelltaste für Überkrusten, Gratiniere, Farbe geben	—	✓
<b>Extras (Sous-vide Garen, Trocknen, Konfieren, Einkochen)</b> – voreingestellte besondere Garverfahren	manuel	✓
<b>Multitasking</b> – während dem Garen oder Reinigen alle Displayfunktionen nutzen	—	✓
<b>Lernfunktion</b> – nach dem Garen einen Verlauf direkt als Programm abspeichern	—	✓
<b>Letzte 10</b> – die letzten 10 Garverläufe können schnell erneut aufgerufen werden	—	✓
<b>EcoLogic</b> – Energieverbrauchsanzeige direkt auf dem Display abrufbar	—	✓
<b>Programme / Schritte</b>	99/9	1000/20
<b>Startzeitvorwahl</b>	1 Programm, max. 24 h später	beliebig viele Programme / Startzeiten
<b>Kerntemperaturfühler</b> – Überwachung der Temperatur im Inneren des Garguts	1 Punkt	6 Punkte
<b>Elektronisch gesteuerte Wrasenklappe</b> – programmierbare aktive Entfeuchtung	•	✓
<b>Lüfter takten</b> – besonders schonendes Garen bei zeitweise stehendem Lüfter	•	✓
<b>7 Steuerbare Lüftergeschwindigkeiten</b> , sofortiger Lüfterstopp beim Türöffnen	✓*	✓*
<b>HACCP Aufzeichnung</b> – Aufzeichnung aller Garparameter zur stetigen Überwachung	Download über USB	Anzeige auf dem Display Download über USB oder LAN
<b>Active Cleaning</b> – sparsames, hocheffizientes automatisches Reinigungssystem	✓	✓
<b>Handbrause</b>	seitlich ausrollbar*	seitlich ausrollbar*
<b>LAN Anschluss</b> - 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 <sup>3/4</sup> " / 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 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> " / 50 mm	G <sup>3</sup> / <sub>4</sub> " / 50 mm	G <sup>3</sup> / <sub>4</sub> " / 50 mm
Gasanschluss	-	-	G <sup>3</sup> / <sub>4</sub> "
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 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> " / 50 mm	G <sup>3</sup> / <sub>4</sub> " / 50 mm	G <sup>3</sup> / <sub>4</sub> " / 50 mm
Gasanschluss	-	-	G <sup>3</sup> / <sub>4</sub> "
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>B 611 i</b> Injektion	<b>B 611 b</b> Boiler	<b>B 611 ig*</b> Gas
<b>PREIS</b>	<b>€ 9 260</b>	<b>€ 9 760</b>	<b>€ 10 970</b>

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	<b>€ 490</b>
Sicherheitstürverschluss - öffnet in zwei Stufen	V-STF	<b>€ 60</b>
Handbrause, ausrollbar	V-SBA 2	<b>€ 300</b>
Untergestell mit 16 Einschüben GN1/1, 700mm Höhe	UG-K-16	<b>€ 860</b>
Untergestell mit 22 Einschüben GN1/1, 900mm Höhe	UG-K-22	<b>€ 1 010</b>

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

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 Beschwädung, Kalender, Wasserzähler, Regenerierklima, Cook&Hold
- Einschubtimer-Funktion für Mischbeschickungen, individuell programmierbar
- Combionline cloudbasiertes Vernetzungssystem, LAN- und USB Schnittstelle

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

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	<b>€ 490</b>
Sicherheitstürverschluss - öffnet in zwei Stufen	V-STF	<b>€ 60</b>
Handbrause, ausrollbar	V-SBA 2	<b>€ 300</b>
Untergestell mit 16 Einschüben GN1/1, 700mm Höhe	UG-K-16	<b>€ 860</b>

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

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!