



LISTA DE PRECIOS

HORNOS COMBINADOS VISION

ACCESORIOS VISION

VISION CHEF CONCEPT



Vision Perfect Cooking

- Resultados excelentes de cocción al vapor
- Comidas de color ideal y más crujientes•
- Menos estrés en la cocina
- Todos los procesos tecnológicos en un solo aparato

Vision Design

- Cocción confortable sin riesgo de lesiones
- Mínimo riesgo de quemaduras
- Garantía del cumplimiento de las normas de higiene
- Alta fiabilidad

* Retigo Blue Vision

Certificado:



* Las certificaciones DVGW y WRAS son válidas sólo para modelos equipados con ducha retráctil.

Índice

HORNOSCOMBINADOS VISION

BLUE VISION

Blue Vision 623	6
Blue Vision 611	8
Blue Vision 1011	10
Blue Vision 2011	12
Blue Vision 621	14
Blue Vision 1021	16
Blue Vision 1221	18
Blue Vision 2021	20

ORANGE VISION PLUS

Orange Vision Plus 623	22
Orange Vision Plus 611	24
Orange Vision Plus 1011	26
Orange Vision Plus 2011	28
Orange Vision Plus 621	30
Orange Vision Plus 1021	32
Orange Vision Plus 1221	34
Orange Vision Plus 2021	36

ORANGE VISION

Orange Vision 623	38
Orange Vision 611	40
Orange Vision 1011	42
Orange Vision 2011	44
Orange Vision 621	46
Orange Vision 1021	48
Orange Vision 1221	50
Orange Vision 2021	52

DELIMASTER

DeliMaster 5	54
DeliMaster 8	54

Soluciones en torre	56
Campana de condensación de humos Vision Vent	58
Sistemas de banquete	60

ACCESORIOS VISION

Ahumador Vision, Sonda de núcleo USB externa para vacío	62
Pistola de aceite Vision	63
Wifi nano router	63
Recipientes para alimentos,	64
Bandejas de panadería	69
Productos de limpieza, Tratamientos de agua	70
VISION CHEF CONCEPT	74

CONDICIONES GENERALES DE VENTA	80
--------------------------------	----

Blue Vision 623 i



- PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION
- Excelentes resultados en la cocina al vapor
 - Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
 - Menos estrés en la cocina
 - Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

- DISEÑO VISION
- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
 - Gran fiabilidad y larga vida útil
 - Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
 - Gran fiabilidad

- CONTROLES MY VISION
- Concentración plena al cocinar
 - No se pierde tiempo
 - Todo lo necesario aparece en la pantalla principal

- INVERSIÓN INTELIGENTE
- Ahorro energético
 - Limpieza automática y económica
 - Rentabilidad incomparable

TIPO	B 623 i advanced injection system
PRECIO	Consultar

Artículo	H14-0101-IA
Especificaciones técnicas:	2E0623IZ
Capacidad	6 x GN 2/3
Capacidad de comidas	30–50
Separación	65 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	683 x 602 x 586 mm
Peso	62 kg
Potencia total	5 (3,4*) kW
Potencia calorífica	4,8 (3,2*) kW
Fusible	16 A
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz
Ruido	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 40 mm
Temperatura	30–300 °C

Opciones de unidad	Artículo	
Puerta izquierda ***	Artículo	unidad+/L
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002	
Voltaje opcional 3~/200-208/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/440-480 V/50-60 Hz	-	

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Soporte de acero inoxidable con 8 bandejas GN 2/3 y 8 bandejas G/N 1/3	ST 623	HC99-2300	Consultar
	Soporte de acero inoxidable ST 623 con ruedas	ST 623 CS	HC99-2302	
	Soporte para instalación en pared	KN 623	HC99-2400	Consultar
	Campana de condensación de humos Vision Vent 623	RPH0623	H14-9603	Consultar
	Reducción de desagüe para instalación de mesa 623	-	AC99-1609	Consultar
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0158	Consultar
	Accesorio de montaje de patas ST 623 (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AC99-6065	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 623****	V2	AA99-0250	Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Sonda de núcleo USB externa para vacío	OA08-0001	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	
	Solución integrada 623 Vision 2 + Ventilación integrada, ducha retráctil incluida	-	H14-9937	Consultar
	Solución integrada 623 Vision 2 + Ventilación integrada, ducha retráctil incluida - IZQUIERDA	-	H14-9938	Consultar

* Válido para voltaje 1N~(2~/220-240 V/50-60 Hz

** La versión marina incluye: especificación de voltaje especial, pistón de puerta para apertura lenta de puerta, portabandejas especiales con barrera antideslizamiento GN).

*** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

**** Se puede utilizar con un horno mixto que tenga un VisionVent en la parte superior. El protector térmico no se puede instalar en el horno mixto inferior en una torre con dos hornos apilados.

Blue Vision 611i, b, ig*



- PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION
- Excelentes resultados en la cocina al vapor
 - Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
 - Menos estrés en la cocina
 - Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad
- DISEÑO VISION
- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
 - Gran fiabilidad y larga vida útil
 - Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
 - Gran fiabilidad
- CONTROLES MY VISION
- Concentración plena al cocinar
 - No se pierde tiempo
 - Todo lo necesario aparece en la pantalla principal
- INVERSIÓN INTELIGENTE
- Ahorro energético
 - Limpieza automática y económica
 - Rentabilidad incomparable

TIPO	B 611 i advanced inyection system	B 611 b advanced boiler	B 611 ig* gas
PRECIO	Consultar	Consultar	Consultar

	H14-0201-IA	H14-0202-IA	H14-0203-AA
Artículo	2E0611IA	2E0611BA	2G0611IA
Especificaciones técnicas:	6 x GN 1/1 + 1 bandeja extra	6 x GN 1/1 + 1 bandeja extra	6 x GN 1/1 + 1 bandeja extra
Capacidad	51–150	51–150	51–150
Capacidad de comidas	65 mm	65 mm	65 mm
Separación	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	116 kg	122 kg	127 kg
Peso	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW
Potencia total	10,3 kW	10,3 kW	13 kW
Potencia calorífica	-	9 kW	-
Potencia del generador de vapor	16 A	16 A	10 A
Fusible	3N~/380-415 V/50-60 Hz	3N~/380-415 V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240 V/50-60Hz
Voltaje	máx. 70 dBA	máx. 70 dBA	máx. 70 dBA
Ruido	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Conexión de agua/residuos	-	-	G 3/4"
Conexión de gas	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C
Temperatura			

Opciones de unidad	Artículo		Precio
Puerta izquierda ***	Artículo	unidad+/L	
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002	AA99-	
Ducha manual retráctil ***	0151		
Voltaje opcional 1N~(2~)/220-240 V/50-60 Hz	-		
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	-		
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-		
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-		
Versión marina** 3~/400 V/50-60 Hz	-		
Versión marina** 3~/440-480 V/50-60 Hz	-		

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Soporte de acero inoxidable con 16 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (710 mm de altura)	ST 1116	OA01-0300	Consultar
	Soporte de acero inoxidable con 14 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura) con ruedas	ST 1116 CS	HC99-0304	Consultar
	Soporte de acero con 22 rejillas de inserción longitudinal 910 mm de altura.	ST 1116 H	OA99-0303	Consultar
	Soporte de embalaje plano de acero inoxidable, desmontado / atornillado, con 16 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura)	ST 1116 FP	OA01-0320	Consultar
	6x bandejas con separación 70 mm - izquierda	-	AC18-	Consultar
	6x bandejas con separación 70 mm - derecha	-	3150	
	5 bandejas con separación de 85 mm + 1 bandeja con separación de 60 mm - izquierda	-	AC19-3030	Consultar
	5 bandejas con separación de 85 mm + 1 bandeja con separación de 60 mm - derecha	-	AC19-3030	
	Bandejas para 600/400 - izquierda	Unidades eléctricas 5 bandejas con separación de 80 mm	AC18-3090	Consultar
	Bandejas para 600/400 - derecha		AC19-3090	
	Bandejas para 600/400 - izquierda	Unidades gas 5 bandejas con separación de 80 mm	AC18-3110	Consultar
	Bandejas para 600/400 - derecha		AC19-3110	
	Campana de condensación de humos Vision Vent	RPH0610	H14-9605	Consultar
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0157	Consultar
	Accesorio de montaje de patas ST 1116 (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AC99-6065	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 611****	V2	AA99-0251	Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Sonda de núcleo USB externa para vacío	OA08-0001	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo)
Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).

** La versión marina incluye: especificación de voltaje especial, pistón de puerta para apertura lenta de puerta, portabandejas especiales con barrera antideslizamiento GN).

Disponble solamente para las unidades equipadas con advanced inyection system.

*** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori.

**** Se puede utilizar con un horno mixto que tenga un VisionVent en la parte superior. El protector térmico no se puede instalar en el horno mixto inferior en una torre con dos hornos apilados.

Blue Vision 1011i,b, ig*



PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION

- Excelentes resultados en la cocina a vapor
- Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
- Menos estrés en la cocina
- Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

DISEÑO VISION

- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
- Gran fiabilidad y larga vida útil
- Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
- Gran fiabilidad

CONTROLES MY VISION

- Concentración plena al cocinar
- No se pierde tiempo
- Todo lo necesario aparece en la pantalla principal

INVERSIÓN INTELIGENTE

- Ahorro energético
- Limpieza automática y económica
- Rentabilidad incomparable

TIPO	B 1011 i advanced inyection system	B 1011 b advanced boiler	B 1011 ig* gas
PRECIO	Consultar	Consultar	Consultar

Artículo	H14-0301-IA	H14-0302-IA	H14-0303-AA
Especificaciones técnicas:	2E1011IA	2E1011BA	2G1011IA
Capacidad	10 x GN 1/1 + 1 bandeja extra	10 x GN 1/1 + 1 bandeja extra	10 x GN 1/1 + 1 bandeja extra
Capacidad de comidas	151–250	151–250	151–250
Separación	65 mm	65 mm	65 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Peso	138 kg	144 kg	149 kg
Potencia total	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW
Potencia calorífica	18 kW	18 kW	22,5 kW
Potencia del generador de vapor	-	18 kW	-
Fusible	32 A	32 A	10 A 1N~(2~)/220-240 V/50-
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	3N~/380-415 V/50-60 Hz	60Hz máx. 70 dBA
Ruido	máx. 70 dBA	máx. 70 dBA	G 3/4" / 50 mm
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4"
Conexión de gas	-	-	30–300 °C
Temperatura	30–300 °C	30–300 °C	

Opciones de unidad	Artículo	Precio
Puerta izquierda ****	Artículo unidad+/L	
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002 AA99-	
Ducha manual retráctil ****	0151	
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/440-480 V/50-60 Hz	-	

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Soporte de acero inoxidable con 16 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (710 mm de altura)	ST 1116	OA01-0300	Consultar
	Soporte de acero inoxidable con 14 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura) con ruedas	ST 1116 CS	HC99-0304	Consultar
	Soporte de acero inoxidable con 14 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura) con ruedas	ST 1116 H	OA99-0303	Consultar
	Soporte de embalaje plano de acero inoxidable, desmontado / atornillado, con 16 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura)	ST 1116 FP	OA01-0320	Consultar
	10x bandejas con separación 70 mm - izquierda	-	AC18-	Consultar
	10x bandejas con separación 70 mm - derecha	-	3150	
	8 bandejas con separación de 85 mm + 1 bandeja con separación de 60 mm - izquierda	-	AC19-AC18-3040 3150	Consultar
	8 bandejas con separación de 85 mm + 1 bandeja con separación de 60 mm - derecha	-	AC19-3040	
	Bandejas para 600/400 - izquierda	Unidades eléctricas 8 bandejas con separación de 80 mm	AC18-3100	Consultar
	Bandejas para 600/400 - derecha		AC19-3100	
	Bandejas para 600/400 - izquierda	Unidades gas 8 bandejas con separación de 80 mm	AC18-3120	Consultar
	Bandejas para 600/400 - derecha		AC19-3120	
	Cesta de carga	KO 1011R	HC99-0800	Consultar
	Estante guía para KO 1011R***	-	HC99-6100	Consultar
	Estante guía para KO 1011R*** - gas	-	HC99-6150	Consultar
	Carro de carga para KO 1011R	VO1011R	HC99-0900	Consultar
	Campana de condensación de humos Vision Vent	RPH0610	H14-9605	Consultar
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0157	Consultar
	Accesorio de montaje de patas ST 1116 (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AC99-6065	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 1011*****	V2	AA99-0252	Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Sonda de núcleo USB externa para vacío	OA08-0001	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo). Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).

** La versión marina incluye: especificación de voltaje especial, pistón de puerta para apertura lenta de puerta, portabandejas especiales con barrera antideslizamiento GN). Disponible solamente para las unidades equipadas con advanced inyection system.
*** Es una parte esencial del estante de carga KO 1011, pero si ya tiene un estante de guía no necesita pedir otro.
**** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori
***** Se puede utilizar con un horno mixto que tenga un VisionVent en la parte superior. El protector térmico no se puede instalar en el horno mixto inferior en una torre con dos hornos apilados.

Hornos combinados Vision | 11

Blue Vision 2011i,b, ig*



- PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION
- Excelentes resultados en la cocina al vapor
 - Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
 - Menos estrés en la cocina
 - Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

- DISEÑO VISION
- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
 - Gran fiabilidad y larga vida útil
 - Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
 - Gran fiabilidad

- CONTROLES MY VISION
- Concentración plena al cocinar
 - No se pierde tiempo
 - Todo lo necesario aparece en la pantalla principal

- INVERSIÓN INTELIGENTE
- Ahorro energético
 - Limpieza automática y económica
 - Rentabilidad incomparable

TIPO	B 2011 i advanced inyection system	B 2011 b advanced boiler	B 2011 ig* gas
PRECIO	Consultar	Consultar	Consultar

Artículo	H14-0501-IA	H14-0502-IA	H14-0503-AA
Especificaciones técnicas:	2E2011IA	2E2011BA	2G2011IA
Capacidad	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Capacidad de comidas	400–600	400–600	400–600
Separación	63 mm	63 mm	63 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm
Peso	235 kg	245 kg	257 kg
Potencia total	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW
Potencia calorífica	36 kW	36 kW	45 kW
Potencia del generador de vapor	-	33 kW	-
Fusible	63 A	63 A 3N~/380-415 V/50-	10 A
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	60 Hz máx. 70 dBA	1N~(2~)/220-240 V/50-60Hz
Ruido	máx. 70 dBA	G 3/4" / 50 mm	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	-	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	-	30–300 °C	G 3/4"
Temperatura	30–300 °C		30–300 °C

Opciones de unidad	Artículo	Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA99-	
Ducha manual retráctil ***	0150	
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	AA99-	
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	0151 -	
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/440-480 V/50-60 Hz	-	
	-	

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Carro de carga extra	VO2011R	HC99-7100	Consultar
	Carro de carga con 15 bandejas con separación de 85 mm	VO1511	HC99-7110	Consultar
	Asa para el carro de carga	-	HC99-2812	Consultar
	Campana de condensación de humos Vision Vent	RPH2011	H14-9606	Consultar
	Accesorio de montaje de patas, para sujetar la pata del horno combinado al suelo (2 piezas)	-	AA99-6060	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 2011	-	AP99-0549	Consultar
	Sistema de entrada del carro (rampa de acceso)	V2	HC99-5950	Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Sonda de núcleo USB externa para vacío	OA08-0001	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo)
Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).

** La versión marina incluye: especificación de voltaje especial, pistón de puerta para apertura lenta de puerta, portabandejas especiales con barrera antideslizamiento GN).

Disponible solamente para las unidades equipadas con advanced inyection system.

*** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

Blue Vision 621 i



PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION

- Excelentes resultados en la cocina al vapor
- Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
- Menos estrés en la cocina
- Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

DISEÑO VISION

- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
- Gran fiabilidad y larga vida útil
- Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
- Gran fiabilidad

CONTROLES MY VISION

- Concentración plena al cocinar
- No se pierde tiempo
- Todo lo necesario aparece en la pantalla principal

INVERSIÓN INTELIGENTE

- Ahorro energético
- Limpieza automática y económica
- Rentabilidad incomparable

TIPO	B 621 i advanced injection system
PRECIO	Consultar

Artículo	H14-0801-IA
Especificaciones técnicas	2E0621IA
Capacidad	6 x GN 2/1
Capacidad de comidas	100 - 300
Separación	73 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	1121 x 826 x 1018 mm
Peso	160 kg
Potencia total	18,6 kW
Potencia calorífica	18 kW
Fusible	32 A
Voltaje	3N~/380-415V/50-60 Hz
Ruido	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm
Temperatura	30 - 300 °C

Opciones de unidad	Artículo		Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002		Consultar
Ducha manual retráctil *	AA99-0151		Consultar

* Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

Accesorios opcionales		Tipo	Artículo	Precio
	Soporte de acero inoxidable con 7 bandejas GN 2/1 y 7 bandejas GN 1/1	ST 621/1021	HC99-0450	Consultar
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0157	Consultar
	Accesorio de montaje de patas ST 621/1021 (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AC99-6065	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 621	-	AP99-0556	Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Sonda de núcleo USB externa para vacío	OA08-0001	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

Blue Vision 1021_i



PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION

- Excelentes resultados en la cocina al vapor
- Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
- Menos estrés en la cocina
- Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

DISEÑO VISION

- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
- Gran fiabilidad y larga vida útil
- Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
- Gran fiabilidad

CONTROLES MY VISION

- Concentración plena al cocinar
- No se pierde tiempo
- Todo lo necesario aparece en la pantalla principal

INVERSIÓN INTELIGENTE

- Ahorro energético
- Limpieza automática y económica
- Rentabilidad incomparable

TYPO	B 1021 i advanced inyection system
PRECIO	Consultar

Artículo	H14-0901-IA
Especificaciones técnicas	2E1021IA
Capacidad	10 x GN 2/1
Capacidad de comidas	300 - 500
Separación	73 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	1121 x 1086 x 1018 mm
Peso	193 kg
Potencia total	29,6 kW
Potencia calorífica	29 kW
Fusible	50 A
Voltaje	3N~/380-415V/50-60 Hz
Ruido	máx.. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm
Temperatura	30 - 300 °C

Opciones de unidad	Artículo		Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002		Consultar
Ducha manual retráctil *	AA99-0151		Consultar

* Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

Accesorios opcionales		Tipo	Artículo		Precio
	Soporte de acero inoxidable con 7 bandejas GN 2/1 y 7 bandejas GN 1/1	ST 621/1021	HC99-0450		Consultar
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0157		Consultar
	Accesorio de montaje de patas ST 621/1021 (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AC99-6065		Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645		Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924		Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.		
	Sonda de núcleo USB externa para vacío	OA08-0001	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.		
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.		
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.		
	Recipientes para alimentos	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.		
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.		

Blue Vision 1221i,b, ig*



- PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION
- Excelentes resultados en la cocina al vapor
 - Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
 - Menos estrés en la cocina
 - Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

- DISEÑO VISION
- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
 - Gran fiabilidad y larga vida útil
 - Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
 - Gran fiabilidad

- CONTROLES MY VISION
- Concentración plena al cocinar
 - No se pierde tiempo
 - Todo lo necesario aparece en la pantalla principal

- INVERSIÓN INTELIGENTE
- Ahorro energético
 - Limpieza automática y económica
 - Rentabilidad incomparable

TIPO	B 1221 i advanced inyection system	B 1221 b advanced boiler	B 1221 ig* gas
PRECIO	Consultar		

Artículo	H14-0401-IA	H14-0402-IA	H14-0403-AA
Especificaciones técnicas:	2E1221IA	2E1221BA	2G1221IA
Capacidad	12 x GN 2/1	12 x GN 2/1	12 x GN 2/1
Capacidad de comidas	400–600	400–600	400 - 600
Separación	65 mm	65 mm	65 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm
Peso	210 kg	220 kg	229 kg
Potencia total	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW
Potencia calorífica	36 kW	36 kW	45 kW
Potencia del generador de vapor	-	33 kW	-
Fusible	63 A	63 A 3N~/380-415 V/50-	10 A
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	60 Hz máx. 70 dBA	1N~(2~)/220-240V/50-60Hz
Ruido	máx. 70 dBA	G 3/4" / 50 mm	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	-	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	-	30–300 °C	G 3/4"
Temperatura	30–300 °C		30–300 °C

Opciones de unidad	Artículo	Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA99-	Consultar
Ducha manual retráctil **	0150	
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	AA99-	
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	0151 -	
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-	

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Carro de carga extra	VO1221R	HC99-2950	Consultar
	Carro de carga con 9 bandejas con separación de 85 mm	VO921	HC99-2960	Consultar
	Asa para el carro de carga	-	HC99-2812	Consultar
	Accesorio de montaje de patas, para sujetar la pata del horno combinado al suelo (2 piezas)	-	AA99-6060	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 1221	-	AP99-0559	Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Sonda de núcleo USB externa para vacío	OA08-0001	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo)
Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).

** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

Blue Vision 2021_{i,b, ig*}



- PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION
- Excelentes resultados en la cocina al vapor
 - Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
 - Menos estrés en la cocina
 - Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

- DISEÑO VISION
- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
 - Gran fiabilidad y larga vida útil
 - Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
 - Gran fiabilidad

- CONTROLES MY VISION
- Concentración plena al cocinar
 - No se pierde tiempo
 - Todo lo necesario aparece en la pantalla principal

- INVERSIÓN INTELIGENTE
- Ahorro energético
 - Limpieza automática y económica
 - Rentabilidad incomparable

TIPO	B 2021 i advanced inyection system	B 2021 b advanced boiler	B 2021 ig* gas
PRECIO	Consultar		Consultar

Artículo	H14-0601-IA	H14-0602-IA	H14-0603-AA
Especificaciones técnicas:	2E2021IA	2E2021BA	2G2021IA
Capacidad	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1
Capacidad de comidas	600–900	600–900	600 - 900
Separación	63 mm	63 mm	63 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	1156 x 1815 x 963 mm	1156 x 1815 x 963 mm	1156 x 1815 x 963 mm
Peso	330 kg	336 kg	378 kg
Potencia total	58,9 kW	58,9 kW	1,66 kW
Potencia calorífica	58 kW	58 kW	78 kW
Potencia del generador de vapor	-	48 kW	-
Fusible	100 A	100 A 3N~/380-415 V/50-	10 A
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	60 Hz máx. 70 dBA	1N~(2~/)/220-240V/50-60Hz
Ruido	máx. 70 dBA	G 3/4" / 50 mm	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	-	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	-	30–300 °C	G 1"
Temperatura	30–300 °C		30 - 300 °C

Opciones de unidad	Artículo		Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA99-		Consultar
Ducha manual retráctil **	0150		
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	AA99-		
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	0151 -		
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-		

Accesorios opcionales		Tipo	Artículo		Precio
	Carro de carga extra	VO2021R	HC99-4460		Consultar
	Carro de carga con 15 bandejas con separación de 85 mm	VO1521	HC99-4470		Consultar
	Asa para el carro de carga	-	HC99-2812		Consultar
	Accesorio de montaje de patas, para sujetar la pata del horno combinado al suelo (2 piezas)	-	AA99-6060		Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645		Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924		Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.		
	Sistema de entrada del carro (rampa de acceso)	V2	HC99-4320		Consultar
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.		
	Sonda de núcleo USB externa para vacío	OA08-0001	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.		
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.		
	Recipientes para alimentos	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.		
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.		

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo)
Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).

** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

Orange Vision Plus 611i,b, ig*



+ PANTALLA TÁCTIL DE RESPUESTA RÁPIDA DE 7"

+ CONTROLES MUY INTUITIVOS Y SENCILLOS

+ AUTOLAVADO CON POLVOS

+ 7 VELOCIDADES DE TURBINA Y PARO AUTOMÁTICO DEL VENTILADOR

+ 99 PROGRAMAS DE SERIE

+ HACCP DIRECTAMENTE EN LA PANTALLA PRINCIPAL

+ INTERFAZ DE CONEXIÓN LAN Y ETHERNET

+ PUERTA CON TRIPLE CRISTAL

+ ORIENTACIÓN TRANSVERSAL DE GN, MÁS SEGURIDAD, MEJOR CONTROL VISUAL

+ MÍNIMO DE PIEZAS DE PLÁSTICO Y DISEÑO RESISTENTE

TIPO	O 611 i+ advancedinyection system	O 611 b+ advanced boiler	O 611 ig+* gas
PRECIO	Consultar	Consultar	Consultar

Artículo	H14-0261-IA-5	H14-0262-IA-5	H14-0263-AA-5
Especificaciones técnicas	2E0611IA (alt. 2E0611IZ)	2E0611BA (alt. 2E0611BZ)	2G0611IA
Capacidad	6 x GN 1/1 + 1 bandeja extra	6 x GN 1/1 + 1 bandeja extra	6 x GN 1/1 + 1 bandeja extra
Capacidad de comidas	51–150	51–150	51–150
Separación	65 mm	65 mm	65 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm
Peso	116 kg	122 kg	127 kg
Potencia total	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW
Potencia calorífica	10,3 kW	10,3 kW	13 kW
Potencia del generador de vapor	-	9 kW	-
Fusible	16 A	16 A 3N~/380-415 V/50-	10 A
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	60 Hz máx. 70 dBA	1N~(2~)/220-240 V/50-60Hz
Ruido	máx. 70 dBA	G 3/4" / 50 mm	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	-	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	-	30–300 °C	G 3/4"
Temperatura	30–300 °C		30–300 °C

Opciones de unidad	Artículo	Precio
Puerta izquierda ***	Artículo unidad+/L	Consultar
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002	
Sonda al corazón de un punto	AA10-0022	
Regulación del tiro	AA25-1022	
1000 programas con 20 pasos	AA99-0162	
Ducha manual estándar	AA26-1012	
Ducha manual retráctil ***	AA99-0154	
Voltaje opcional 1N~(2~)/220-240 V/50-60 Hz (disponible únicamente para O 611 con ventilador con 7 velocidades)	-	
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/440-480 V/50-60 Hz	-	

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Soporte de acero inoxidable con 16 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (710 mm de altura)	ST 1116	OA01-0300	Consultar
	Soporte de acero inoxidable con 14 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura) con ruedas	ST 1116 CS	HC99-0304	Consultar
	Soporte de acero inoxidable con 14 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura) con ruedas	ST 1116 H	OA99-0303	Consultar
	Soporte de embalaje plano de acero inoxidable, desmontado / atornillado, con 16 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura)	ST 1116 FP	OA01-0320	Consultar
	6x bandejas con separación 70 mm - izquierda	-	AC18-3150	Consultar
	6x bandejas con separación 70 mm - derecha	-	AC19-3150	
	5 bandejas con separación de 85 mm + 1 bandeja con separación de 60 mm - izquierda	-	AC18-3030	Consultar
	5 bandejas con separación de 85 mm + 1 bandeja con separación de 60 mm - derecha	-	AC19-3030	
	Bandejas para 600/400 - izquierda	Unidades eléctricas 5 bandejas con separación de 80 mm	AC18-3090	Consultar
	Bandejas para 600/400 - derecha		AC19-3090	
	Bandejas para 600/400 - izquierda	Unidades gas 5 bandejas con separación de 80 mm	AC18-3110	Consultar
	Bandejas para 600/400 - derecha		AC19-3110	
	Campana de condensación de humos Vision Vent	RPH0610	H14-9605	Consultar
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0157	Consultar
	Accesorio de montaje de patas ST 1116 (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AC99-6065	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 611****	V2	AA99-0251	Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo)
Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).

** La versión marina incluye: especificación de voltaje especial, pistón de puerta para apertura lenta de puerta, portabandejas especiales con barrera antideslizamiento GN).
Disponble solamente para las unidades equipadas con advanced inyection system.

*** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

**** Se puede utilizar con un horno mixto que tenga un VisionVent en la parte superior. El protector térmico no se puede instalar en el horno mixto inferior en una torre con dos hornos apilados.

Orange Vision Plus 1011i,b, ig*



+ PANTALLA TÁCTIL DE RESPUESTA RÁPIDA DE 7"

+ CONTROLES MUY INTUITIVOS Y SENCILLOS

+ AUTOLAVADO CON POLVOS

+ 7 VELOCIDADES DE TURBINA Y PARO AUTOMÁTICO DEL VENTILADOR

+ 99 PROGRAMAS DE SERIE

+ HACCP DIRECTAMENTE EN LA PANTALLA PRINCIPAL

+ INTERFAZ DE CONEXIÓN LAN Y ETHERNET

+ PUERTA CON TRIPLE CRISTAL

+ ORIENTACIÓN TRANSVERSAL DE GN, MÁS SEGURIDAD, MEJOR CONTROL VISUAL

+ MÍNIMO DE PIEZAS DE PLÁSTICO Y DISEÑO RESISTENTE

TIPO	O 1011 i+ advancedinyection system	O 1011 b+ advanced boiler	O 1011 ig+* gas
PRECIO	Consultar	Consultar	Consultar

Artículo	H14-0361-IA-5	H14-0362-IA-5	H14-0363-AA-5
Especificaciones técnicas	2E1011IA (alt. 2E1011IZ)	2E1011BA (alt. 2E1011BZ)	2G1011IA
Capacidad	10 x GN 1/1 + 1 bandeja extra	10 x GN 1/1 + 1 bandeja extra	10 x GN 1/1 + 1 bandeja extra
Capacidad de comidas	151–250	151–250	151–250
Separación	65 mm	65 mm	65 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Peso	138 kg	144 kg	149 kg
Potencia total	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW
Potencia calorífica	18 kW	18 kW	22,5 kW
Potencia del generador de vapor	-	18 kW	-
Fusible	32 A	32 A 3N~/380-415 V/50-	10 A 1N~(2~)/220-240 V/50-
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	60 Hz máx. 70 dBA	60Hz máx. 70 dBA
Ruido	máx. 70 dBA	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	-	G 3/4"
Conexión de gas	-	30–300 °C	30–300 °C
Temperatura	30–300 °C		

Opciones de unidad	Artículo	
Puerta izquierda	Artículo unidad+/L	Consultar
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002	
Sonda al corazón de un punto	AA10-0024	
Regulación del tiro	AA25-1022	
1000 programas con 20 pasos	AA99-0162	
Ducha manual estándar	AA26-1012	
Ducha manual retráctil ****	AA99-0154	
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/440-480 V/50-60 Hz	-	

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo). Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).

** La versión marina incluye: especificación de voltaje especial, pistón de puerta para apertura lenta de puerta, portabandejas especiales con barrera antideslizamiento GN). Disponible solamente para las unidades equipadas con advanced inyection system.

Accesorios opcionales		Tipo	Artículo	Precio
	Soporte de acero inoxidable con 16 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (710 mm de altura)	ST 1116	OA01-0300	Consultar
	Soporte de acero inoxidable con 14 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura) con ruedas	ST 1116 CS	HC99-0304	Consultar
	Soporte de acero inoxidable con 14 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura) con ruedas	ST 1116 H	OA99-0303	Consultar
	Soporte de embalaje plano de acero inoxidable, desmontado / atornillado, con 16 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura)	ST 1116 FP	OA01-0320	Consultar
	10x bandejas con separación 70 mm - izquierda	-	AC18-	Consultar
	10x bandejas con separación 70 mm - derecha	-	3150	
	8 bandejas con separación de 85 mm + 1 bandeja con separación de 60 mm - izquierda	-	AC19-AC18-3040 3150	Consultar
	8 bandejas con separación de 85 mm + 1 bandeja con separación de 60 mm - derecha	-	AC19-3040	
	Bandejas para 600/400 - izquierda	Unidades eléctricas 8 bandejas con separación de 80 mm	AC18-3100	Consultar
	Bandejas para 600/400 - derecha		AC19-3100	
	Bandejas para 600/400 - izquierda	Unidades gas 8 bandejas con separación de 80 mm	AC18-3120	Consultar
	Bandejas para 600/400 - derecha		AC19-3120	
	Cesta de carga	KO 1011R	HC99-0800	Consultar
	Estante guía para KO 1011R***	-	HC99-6100	Consultar
	Estante guía para KO 1011R*** - gas	-	HC99-6150	Consultar
	Carro de carga para KO 1011R	VO1011R	HC99-0900	Consultar
	Campana de condensación de humos Vision Vent	RPH0610	H14-9605	Consultar
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0157	Consultar
	Accesorio de montaje de patas ST 1116 (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AC99-6065	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 1011*****	V2	AA99-0252	Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

*** Es una parte esencial del estante de carga KO 1011, pero si ya tiene un estante de guía no necesita pedir otro.

**** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

***** Se puede utilizar con un horno mixto que tenga un VisionVent en la parte superior. El protector térmico no se puede instalar en el horno mixto inferior en una torre con dos hornos apilados.

Orange Vision Plus 2011 i, b, ig*



+ PANTALLA TÁCTIL DE RESPUESTA RÁPIDA DE 7"

+ CONTROLES MUY INTUITIVOS Y SENCILLOS

+ AUTOLAVADO CON POLVOS

+ 7 VELOCIDADES DE TURBINA Y PARO AUTOMÁTICO DEL VENTILADOR

+ 99 PROGRAMAS DE SERIE

+ HACCP DIRECTAMENTE EN LA PANTALLA PRINCIPAL

+ INTERFAZ DE CONEXIÓN LAN Y ETHERNET

+ PUERTA CON TRIPLE CRISTAL

+ ORIENTACIÓN TRANSVERSAL DE GN, MÁS SEGURIDAD, MEJOR CONTROL VISUAL

+ MÍNIMO DE PIEZAS DE PLÁSTICO Y DISEÑO RESISTENTE

TIPO	O 2011 i+ advancedinyection system	O 2011 b+ advanced boiler	O 2011 ig+* gas
PRECIO	Consultar	Consultar	Consultar

Artículo	H14-0561-IA-5	H14-0562-IA-5	H14-0563-AA-5
Especificaciones técnicas	2E2011IA (alt. 2E2011IZ)	2E2011BA (alt.	2G2011IA
Capacidad	20 x GN 1/1	2E2011BZ) 20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Capacidad de comidas	400–600	400–600	400–600
Separación	63 mm	63 mm	63 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm
Peso	235 kg	245 kg	257 kg
Potencia total	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW
Potencia calorífica	36 kW	36 kW	45 kW
Potencia del generador de vapor	-	33 kW	-
Fusible	63 A	63 A 3N~/380-415 V/50-	10 A
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	60 Hz máx. 70 dBA	1N~(2~)/220-240 V/50-60Hz
Ruido	máx. 70 dBA	G 3/4" / 50 mm	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	-	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	-	30–300 °C	G 3/4"
Temperatura	30–300 °C		30–300 °C

Opciones de unidad	Artículo	Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA99-0150	Consultar
Sonda al corazón de un punto	AA10-0028	
Regulación del tiro	AA25-1025	
1000 programas con 20 pasos	AA99-0162	
Ducha manual estándar	AA26-1014	
Ducha manual retráctil ***	AA99-0154	
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/440-480 V/50-60 Hz	-	

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Carro de carga extra	VO2011R	HC99-7100	Consultar
	Carro de carga con 15 bandejas con separación de 85 mm	VO1511	HC99-7110	Consultar
	Asa para el carro de carga	-	HC99-2812	Consultar
	Campana de condensación de humos Vision Vent	RPH2011	H14-9606	Consultar
	Accesorio de montaje de patas, para sujetar la pata del horno combinado al suelo (2 piezas)	-	AA99-6060	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 2011	-	AP99-0549	Consultar
	Sistema de entrada del carro (rampa de acceso)	V2	HC99-5950	Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo)
Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).

** La versión marina incluye: especificación de voltaje especial, pistón de puerta para apertura lenta de puerta, portabandejas especiales con barrera antideslizamiento GN).
Disponble solamente para las unidades equipadas con advanced injection system.

*** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

Orange Vision Plus 621 i



+ PANTALLA TÁCTIL DE RESPUESTA RÁPIDA DE 7"

+ CONTROLES MUY INTUITIVOS Y SENCILLOS

+ AUTOLAVADO CON POLVOS

+ 7 VELOCIDADES DE TURBINA Y PARO AUTOMÁTICO DEL VENTILADOR

+ 99 PROGRAMAS DE SERIE

+ HACCP DIRECTAMENTE EN LA PANTALLA PRINCIPAL

+ INTERFAZ DE CONEXIÓN LAN Y ETHERNET

+ PUERTA CON TRIPLE CRISTAL

+ ORIENTACIÓN TRANSVERSAL DE GN, MÁS SEGURIDAD, MEJOR CONTROL VISUAL

+ MÍNIMO DE PIEZAS DE PLÁSTICO Y DISEÑO RESISTENTE

TIPO	O.621 i+ advanced injection system
PRECIO	Consultar

Artículo	H14-0861-IA-5
Especificaciones técnicas	2E0621IA (alt. 2E0621IZ)
Capacidad	6 x GN 2/1
Capacidad de comidas	100 - 300
Separación	73 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	1121 x 826 x 1018 mm
Peso	160 kg
Potencia total	18,6 kW
Potencia calorífica	18 kW
Fusible	32 A
Voltaje	3N~/380-415V/50-60 Hz
Ruido	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm
Temperatura	30 - 300 °C

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Soporte de acero inoxidable con 7 bandejas GN 2/1 y 7 bandejas GN 1/1	ST 621/1021	HC99-0450	Consultar
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0157	Consultar
	Accesorio de montaje de patas ST 621/1021 (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AC99-6065	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 621	-	AP99-0556	Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

Opciones de unidad	Artículo		Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002	Consultar	
Sonda al corazón de un punto	AA10-0034		
Regulación del tiro	AA25-1022		
1000 programas con 20 pasos	AA99-0162		
Ducha manual estándar	AA26-1012		
Ducha manual retráctil*	AA99-0154		

Orange Vision Plus 1021_i



- + PANTALLA TÁCTIL DE RESPUESTA RÁPIDA DE 7"
- + CONTROLES MUY INTUITIVOS Y SENCILLOS
- + AUTOLAVADO CON POLVOS
- + 7 VELOCIDADES DE TURBINA Y PARO AUTOMÁTICO DEL VENTILADOR
- + 99 PROGRAMAS DE SERIE
- + HACCP DIRECTAMENTE EN LA PANTALLA PRINCIPAL
- + INTERFAZ DE CONEXIÓN LAN Y ETHERNET
- + PUERTA CON TRIPLE CRISTAL
- + ORIENTACIÓN TRANSVERSAL DE GN, MÁS SEGURIDAD, MEJOR CONTROL VISUAL
- + MÍNIMO DE PIEZAS DE PLÁSTICO Y DISEÑO RESISTENTE

TYPO	O 1021 i+ advancedinyection system
PRECIO	Consultar

Artículo	H14-0961-IA-5
Especificaciones técnicas	2E1021IA (alt. 2E1021IZ)
Capacidad	10 x GN 2/1
Capacidad de comidas	300 - 500
Separación	73 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	1121 x 1086 x 1018 mm
Peso	193 kg
Potencia total	29,6 kW
Potencia calorífica	29 kW
Fusible	50 A
Voltaje	3N~/380-415V/50-60 Hz
Ruido	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm
Temperatura	30 - 300 °C

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Soporte de acero inoxidable con 7 bandejas GN 2/1 y 7 bandejas GN 1/1	ST 621/1021	HC99-0450	Consultar
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0157	Consultar
	Accesorio de montaje de patas ST 621/1021 (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AC99-6065	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

Opciones de unidad	Artículo		Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002	Consultar	
Sonda al corazón de un punto	AA10-0036		
Regulación del tiro	AA25-1022		
1000 programas con 20 pasos	AA99-0162		
Ducha manual estándar	AA26-1012		
Ducha manual retráctil*	AA99-0154		

Orange Vision Plus 1221 i, b, ig*



+ PANTALLA TÁCTIL DE RESPUESTA RÁPIDA DE 7"

+ CONTROLES MUY INTUITIVOS Y SENCILLOS

+ AUTOLAVADO CON POLVOS

+ 7 VELOCIDADES DE TURBINA Y PARO AUTOMÁTICO DEL VENTILADOR

+ 99 PROGRAMAS DE SERIE

+ HACCP DIRECTAMENTE EN LA PANTALLA PRINCIPAL

+ INTERFAZ DE CONEXIÓN LAN Y ETHERNET

+ PUERTA CON TRIPLE CRISTAL

+ ORIENTACIÓN TRANSVERSAL DE GN, MÁS SEGURIDAD, MEJOR CONTROL VISUAL

+ MÍNIMO DE PIEZAS DE PLÁSTICO Y DISEÑO RESISTENTE

TIPO	O 1221 i+ advancedinjection system	O 1221 b+ advanced boiler	O 1221 ig+* gas
PRECIO	Consultar	Consultar	Consultar
Artículo	H14-0461-IA-5	H14-0462-IA-5	H14-0463-AA-5
Especificaciones técnicas:	2E1221IA (alt. 2E1221IZ)	2E1221BA (alt.	2G1221IA
Capacidad	12 x GN 2/1	2E1221BZ) 12 x GN 2/1	12 x GN 2/1
Capacidad de comidas	400–600	400–600	400 - 600
Separación	65 mm	65 mm	65 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm
Peso	210 kg	220 kg	229 kg
Potencia total	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW
Potencia calorífica	36 kW	36 kW	45 kW
Potencia del generador de vapor	-	33 kW	-
Fusible	63 A	63 A 3N~/380-415 V/50-	10 A
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	60 Hz máx. 70 dBA	1N~(2~/220-240V/50-60Hz
Ruido	máx. 70 dBA	G 3/4" / 50 mm	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	-	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	-	30–300 °C	G 3/4"
Temperatura	30–300 °C		30 - 300 °C

Opciones de unidad	Artículo		Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA99-0150	Consultar	
Sonda al corazón de un punto	AA10-0026		
Regulación del tiro (Unidades eléctricas)	AA25-1023		
Regulación del tiro (Unidades de gas)	AA25-1024		
1000 programas con 20 pasos	AA99-0162		
Ducha manual estándar	AA26-1013		
Ducha manual retráctil **	AA99-0154		
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	-		
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-		
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-		

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Carro de carga extra	VO1221R	HC99-2950	Consultar
	Carro de carga con 9 bandejas con separación de 85 mm	VO921	HC99-2960	Consultar
	Asa para el carro de carga	-	HC99-2812	Consultar
	Accesorio de montaje de patas, para sujetar la pata del horno combinado al suelo (2 piezas)	-	AA99-6060	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 1221	-	AP99-0559	Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo)
Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).

** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

Orange Vision Plus 2021 i, b, ig*

Consultar



+ PANTALLA TÁCTIL DE RESPUESTA RÁPIDA DE 7"

+ CONTROLES MUY INTUITIVOS Y SENCILLOS

+ AUTOLAVADO CON POLVOS

+ 7 VELOCIDADES DE TURBINA Y PARO AUTOMÁTICO DEL VENTILADOR

+ 99 PROGRAMAS DE SERIE

+ HACCP DIRECTAMENTE EN LA PANTALLA PRINCIPAL

+ INTERFAZ DE CONEXIÓN LAN Y ETHERNET

+ PUERTA CON TRIPLE CRISTAL

+ ORIENTACIÓN TRANSVERSAL DE GN, MÁS SEGURIDAD, MEJOR CONTROL VISUAL

+ MÍNIMO DE PIEZAS DE PLÁSTICO Y DISEÑO RESISTENTE

TIPO	O 2021 i+ advancedinyection system	O 2021 b+ advanced boiler	O 2021 ig+* gas
PRECIO	Consultar	Consultar	Consultar

Artículo	H14-0661-IA-5	H14-0662-IA-5	H14-0663-AA-5
Especificaciones técnicas	2E2021IA (alt. 2E2021IZ)	2E2021BA (alt. 2E2021BZ)	2G2021IA
Capacidad	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1
Capacidad de comidas	600–900	600–900	600 - 900
Separación	63 mm	63 mm	63 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	1150 x 1841 x 952 mm	1150 x 1841 x 952 mm	1156 x 1815 x 963 mm
Peso	330 kg	336 kg	378 kg
Potencia total	58,9 kW	58,9 kW	1,66 kW
Potencia calorífica	58 kW	58 kW	78 kW
Potencia del generador de vapor	-	48 kW	-
Fusible	100 A	100 A	10 A
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	3N~/380-415 V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60Hz
Ruido	máx. 70 dBA	máx. 70 dBA	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	-	-	G 1"
Temperatura	30–300 °C	30–300 °C	30 - 300 °C

Opciones de unidad	Artículo		Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA99-0150	Consultar	
Sonda al corazón de un punto	AA10-0030		
Regulación del tiro	AA25-1026		
1000 programas con 20 pasos	AA99-0162		
Ducha manual estándar	AA26-1015		
Ducha manual retráctil**	AA99-0154		
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	-		
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-		
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-		

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Carro de carga extra	VO2021R	HC99-4460	Consultar
	Carro de carga con 15 bandejas con separación de 85 mm	VO1521	HC99-4470	Consultar
	Asa para el carro de carga	-	HC99-2812	Consultar
	Accesorio de montaje de patas, para sujetar la pata del horno combinado al suelo (2 piezas)	-	AA99-6060	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Sistema de entrada del carro (rampa de acceso)	V2	HC99-4320	Consultar
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo)
Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).
** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

Orange Vision 623 i



LIMPIEZA ACTIVA – BAJO CONSUMO
¡LIMPIEZA AUTOMÁTICA GRATUITA CON UN VALOR DE 720 EUR!

- PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION
- Excelentes resultados en la cocina al vapor
 - Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
 - Menos estrés en la cocina
 - Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

- DISEÑO VISION
- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
 - Gran fiabilidad y larga vida útil
 - Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
 - Gran fiabilidad

- INVERSIÓN INTELIGENTE
- Ahorro energético
 - Limpieza automática y económica
 - Rentabilidad incomparable

TIPO	O 623 i advanced inyection system
PRECIO	Consultar

Artículo	H14-0151-IA
Especificaciones técnicas	2E0623IZ
Capacidad	6 x GN 2/3
Capacidad de comidas	30–50
Separación	65 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	683 x 602 x 586 mm
Peso	62 kg
Potencia total	5 (3,4*) kW
Potencia calorífica	4,8 (3,2*) kW
Fusible	16 A
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz
Ruido	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 40 mm
Temperatura	30–300 °C

Opciones de unidad	Artículo		Precio
Puerta izquierda ***	Artículo	unidad+/L	Consultar
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002	AA10-	
Sonda al corazón de un punto	0020	AA25-1021	
Regulación del tiro	AA99-0152	AA26-	
99 programas con 9 pasos	1011		
Ducha manual estándar	-		
Voltaje opcional 3~/200-208/50-60 Hz	-		
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-		
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-		
Versión marina** 3~/400 V/50-60 Hz	-		
Versión marina** 3~/440-480 V/50-60 Hz			

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo		Precio
	Soporte de acero inoxidable con 8 bandejas GN 2/3 y 8 bandejas G/N 1/3	ST 623	HC99-2300		Consultar
	Soporte de acero inoxidable ST 623 con ruedas	ST 623 CS	HC99-2302		Consultar
	Soporte para instalación en pared	KN 623	HC99-2400		Consultar
	Campana de condensación de humos Vision Vent	RPH623	H14-9603		Consultar
	Reducción de desagüe para instalación de mesa 623	-	AC99-1609		Consultar
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0158		Consultar
	Accesorio de montaje de patas ST 623 (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AC99-6065		
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924		
Imagen no disponible	Escudo térmico 623****	V2	AA99-0250		
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.		
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.		
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.		
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.		
	Solución integrada 623 Vision 2 + Ventilación integrada, ducha retráctil incluida	-	H14-9937		Consultar
	Solución integrada 623 Vision 2 + Ventilación integrada, ducha retráctil incluida - IZQUIERDA	-	H14-9938		Consultar

* Válido para voltaje 1N~(2~/220-240 V/50-60 Hz
** La versión marina incluye: especificación de voltaje especial, pistón de puerta para apertura lenta de puerta, portabandejas especiales con barrera antideslizamiento GN).
*** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori
**** Se puede utilizar con un horno mixto que tenga un VisionVent en la parte superior. El protector térmico no se puede instalar en el horno mixto inferior en una torre con dos hornos apilados.

Orange Vision 611i,b, ig



Consultar

LIMPIEZA ACTIVA – BAJO CONSUMO
¡LIMPIEZA AUTOMÁTICA GRATUITA CON UN VALOR DE 720 EUR!

VENTILADOR CON 7 VELOCIDADES + FUNCIÓN DE PARADA DE
VENTILADOR GRATUITA CON UN VALOR DE 360 EUR!

- PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION
- Excelentes resultados en la cocina al vapor
 - Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
 - Menos estrés en la cocina
 - Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

- DISEÑO VISION
- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
 - Gran fiabilidad y larga vida útil
 - Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
 - Gran fiabilidad

- INVERSIÓN INTELIGENTE
- Ahorro energético
 - Limpieza automática y económica
 - Rentabilidad incomparable

TIPO	O 611 i advanced inyection system	O 611 b advanced boiler	O 611 ig* gas
PRECIO	Consultar	Consultar	Consultar

Artículo	H14-0251-IA-5	H14-0252-IA-5	H14-0253-AA-5
Especificaciones técnicas	2E0611IA (alt. 2E0611IZ)	2E0611BA (alt. 2E0611BZ)	2G0611IA
Capacidad	6 x GN 1/1 + 1 bandeja extra	6 x GN 1/1 + 1 bandeja extra	6 x GN 1/1 + 1 bandeja extra
Capacidad de comidas	51–150	51–150	51–150
Separación	65 mm	65 mm	65 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm
Peso	116 kg	122 kg	127 kg
Potencia total	10,9 kW	10,9 kW	0,74 kW
Potencia calorífica	10,3 kW	10,3 kW	13 kW
Potencia del generador de vapor	-	9 kW	-
Fusible	16 A	16 A	10 A
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	3N~/380-415 V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240 V/50-60Hz
Ruido	máx. 70 dBA	máx. 70 dBA	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	-	-	G 3/4"
Temperatura	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C

Opciones de unidad	Artículo	Precio
Puerta izquierda ***	Artículo unidad+/L	Consultar
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002 AA10-	
Sonda al corazón de un punto	0022 AA25-1022	
Regulación del tiro	AA99-0152 AA26-	
99 programas con 9 pasos	1012 AA99-0154	
Ducha manual estándar	-	
Ducha manual retráctil ***	-	
Voltaje opcional 1N~(2~)/220-240 V/50-60 Hz (disponible únicamente para O 611 con ventilador con 7 velocidades)	-	
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/400 V/50-60 Hz		
Versión marina** 3~/440-480 V/50-60 Hz		

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Soporte de acero inoxidable con 16 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (710 mm de altura)	ST 1116	OA01-0300	Consultar
	Soporte de acero inoxidable con 14 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura) con ruedas	ST 1116 CS	HC99-0304	Consultar
	Soporte de acero inoxidable con 14 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura) con ruedas	ST 1116 H	OA99-0303	Consultar
	Soporte de embalaje plano de acero inoxidable, desmontado / atornillado, con 16 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura)	ST 1116 FP	OA01-0320	Consultar
	6x bandejas con separación 70 mm - izquierda	-	AC18-3150	Consultar
	6x bandejas con separación 70 mm - derecha	-	AC19-3150	
	5 bandejas con separación de 85 mm + 1 bandeja con separación de 60 mm - izquierda	-	AC18-3030	Consultar
	5 bandejas con separación de 85 mm + 1 bandeja con separación de 60 mm - derecha	-	AC19-3030	
	Bandejas para 600/400 - izquierda	Unidades eléctricas 5 bandejas con separación de 80 mm	AC18-3090	Consultar
	Bandejas para 600/400 - derecha		AC19-3090	
	Bandejas para 600/400 - izquierda	Unidades gas 5 bandejas con separación de 80 mm	AC18-3110	Consultar
	Bandejas para 600/400 - derecha		AC19-3110	
	Campana de condensación de humos Vision Vent	RPH0610	H14-9605	Consultar
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0157	Consultar
	Accesorio de montaje de patas ST 1116 (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AC99-6065	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 611****	V2	AA99-0251	Consultar
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo)
Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).

** La versión marina incluye: especificación de voltaje especial, pistón de puerta para apertura lenta de puerta, portabandejas especiales con barrera antideslizamiento GN).

Disponible solamente para las unidades equipadas con advanced inyection system.

*** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

**** Se puede utilizar con un horno mixto que tenga un VisionVent en la parte superior. El protector térmico no se puede instalar en el horno mixto inferior en una torre con dos hornos apilados.

Consultar

Orange Vision 1011i,b, ig*



LIMPIEZA ACTIVA – BAJO CONSUMO
¡LIMPIEZA AUTOMÁTICA GRATUITA CON UN VALOR DE 720 EUR!

VENTILADOR CON 7 VELOCIDADES + FUNCIÓN DE PARADA DE VENTILADOR GRATUITA CON UN VALOR DE 360 EUR!

PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION

- Excelentes resultados en la cocina al vapor
- Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
- Menos estrés en la cocina
- Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

DISEÑO VISION

- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
- Gran fiabilidad y larga vida útil
- Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
- Gran fiabilidad

INVERSIÓN INTELIGENTE

- Ahorro energético
- Limpieza automática y económica
- Rentabilidad incomparable

TIPO	O 1011 i advanced inyection system	O 1011 b advanced boiler	O 1011 ig* gas
PRECIO	Consultar	Consultar	Consultar

Artículo	H14-0351-IA-5	H14-0352-IA-5	H14-0353-AA-5
Especificaciones técnicas	2E1011IA (alt. 2E1011IZ)	2E1011BA (alt. 2E1011BZ)	2G1011IA
Capacidad	10 x GN 1/1 + 1 bandeja extra	10 x GN 1/1 + 1 bandeja extra	10 x GN 1/1 + 1 bandeja extra
Capacidad de comidas	151–250	151–250	151–250
Separación	65 mm	65 mm	65 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Peso	138 kg	144 kg	149 kg
Potencia total	18,6 kW	18,6 kW	0,74 kW
Potencia calorífica	18 kW	18 kW	22,5 kW
Potencia del generador de vapor	-	18 kW	-
Fusible	32 A	32 A 3N~/380-415 V/50-	10 A 1N~(2~/)220-240 V/50-
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	60 Hz máx. 70 dBA	60Hz máx. 70 dBA
Ruido	máx. 70 dBA	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	-	G 3/4"
Conexión de gas	-	30–300 °C	30–300 °C
Temperatura	30–300 °C		

Opciones de unidad	Artículo	Precio
Puerta izquierda ****	Artículo unidad+/L	Consultar
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002 AA10-	
Sonda al corazón de un punto	0024 AA25-1022	
Regulación del tiro	AA99-0152 AA26-	
99 programas con 9 pasos	1012 AA99-0154	
Ducha manual estándar	-	
Ducha manual retráctil ****	-	
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/400 V/50-60 Hz		
Versión marina** 3~/440-480 V/50-60 Hz		

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Soporte de acero inoxidable con 16 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (710 mm de altura)	ST 1116	OA01-0300	Consultar
	Soporte de acero inoxidable con 14 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura) con ruedas	ST 1116 CS	HC99-0304	Consultar
	Soporte de acero inoxidable con 14 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura) con ruedas	ST 1116 H	OA99-0303	Consultar
	Soporte de embalaje plano de acero inoxidable, desmontado / atornillado, con 16 rejillas GN1/1 de inserción longitudinal (700 mm de altura)	ST 1116 FP	OA01-0320	Consultar
	10x bandejas con separación 70 mm - izquierda	-	AC18-	Consultar
	10x bandejas con separación 70 mm - derecha	-	3150	
	8 bandejas con separación de 85 mm + 1 bandeja con separación de 60 mm - izquierda	-	AC19-AC18-3040	Consultar
	8 bandejas con separación de 85 mm + 1 bandeja con separación de 60 mm - derecha	-	3150 AC19-3040	
	Bandejas para 600/400 - izquierda	Unidades eléctricas 8 bandejas con separación de 80 mm	AC18-3100	Consultar
	Bandejas para 600/400 - derecha		AC19-3100	
	Bandejas para 600/400 - izquierda	Unidades gas 8 bandejas con separación de 80 mm	AC18-3120	Consultar
	Bandejas para 600/400 - derecha		AC19-3120	
	Cesta de carga	KO 1011R	HC99-0800	Consultar
	Estante guía para KO 1011R***	-	HC99-6100	Consultar
	Estante guía para KO 1011R*** - gas	-	HC99-6150	Consultar
	Carro de carga para KO 1011R	VO1011R	HC99-0900	Consultar
	Campana de condensación de humos Vision Vent	RPH0610	H14-9605	Consultar
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0157	Consultar
	Accesorio de montaje de patas ST 1116 (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AC99-6065	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICO-TRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 1011****	V2	AA99-0252	Consultar
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo). Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).

** La versión marina incluye: especificación de voltaje especial, pistón de puerta para apertura lenta de puerta, portabandejas especiales con barrera antideslizamiento GN). Disponible solamente para las unidades equipadas con advanced inyection system.

*** Es una parte esencial del estante de carga KO 1011, pero si ya tiene un estante de guía no necesita pedir otro.

**** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

***** Se puede utilizar con un horno mixto que tenga un VisionVent en la parte superior. El protector térmico no se puede instalar en el horno mixto inferior en una torre con dos hornos apilados.

Orange Vision 2011 i,b, ig*



LIMPIEZA ACTIVA – BAJO CONSUMO
¡LIMPIEZA AUTOMÁTICA GRATUITA CON UN VALOR DE 720 EUR!

VENTILADOR CON 7 VELOCIDADES + FUNCIÓN DE PARADA DE
VENTILADOR GRATUITA CON UN VALOR DE 720 EUR!

PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION

- Excelentes resultados en la cocina al vapor
- Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
- Menos estrés en la cocina
- Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

DISEÑO VISION

- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
- Gran fiabilidad y larga vida útil
- Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
- Gran fiabilidad

INVERSIÓN INTELIGENTE

- Ahorro energético
- Limpieza automática y económica
- Rentabilidad incomparable

TIPO	O 2011 i advanced inyection system	O 2011 b advanced boiler	O 2011 ig* gas
PRECIO	Consultar	Consultar	Consultar

Artículo	H14-0551-IA-5	H14-0552-IA-5	H14-0553-AA-5
Especificaciones técnicas	2E2011IA (alt. 2E2011IZ)	2E2011BA (alt.	2G2011IA
Capacidad	20 x GN 1/1	2E2011BZ) 20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Capacidad de comidas	400–600	400–600	400–600
Separación	63 mm	63 mm	63 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm
Peso	235 kg	245 kg	257 kg
Potencia total	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW
Potencia calorífica	36 kW	36 kW	45 kW
Potencia del generador de vapor	-	33 kW	-
Fusible	63 A	63 A 3N~/380-415 V/50-	10 A
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	60 Hz máx. 70 dBA	1N~(2~)/220-240 V/50-60Hz
Ruido	máx. 70 dBA	G 3/4" / 50 mm	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	-	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	-	30–300 °C	G 3/4"
Temperatura	30–300 °C		30–300 °C

Opciones de unidad	Artículo	Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA99-0150	Consultar
Sonda al corazón de un punto	AA10-0028	
Regulación del tiro	AA25-1025	
99 programas con 9 pasos	AA99-0152	
Ducha manual estándar	AA26-1014	
Ducha manual retráctil***	AA99-0154	
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/400 V/50-60 Hz	-	
Versión marina** 3~/440-480 V/50-60 Hz	-	

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Carro de carga extra	VO2011R	HC99-7100	Consultar
	Carro de carga con 15 bandejas con separación de 85 mm	VO1511	HC99-7110	Consultar
	Asa para el carro de carga	-	HC99-2812	Consultar
	Campana de condensación de humos Vision Vent	RPH2011	H14-9606	Consultar
	Accesorio de montaje de patas, para sujetar la pata del horno combinado al suelo (2 piezas)	-	AA99-6060	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 2011	-	AP99-0549	Consultar
	Sistema de entrada del carro (rampa de acceso)	V2	HC99-5950	Consultar
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo)
Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).

** La versión marina incluye: especificación de voltaje especial, pistón de puerta para apertura lenta de puerta, portabandejas especiales con barrera antideslizamiento GN).

Disponible solamente para las unidades equipadas con advanced inyection system.

*** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

Orange Vision 621i



LIMPIEZA ACTIVA – BAJO CONSUMO
¡LIMPIEZA AUTOMÁTICA GRATUITA CON UN VALOR DE 720 EUR!

VENTILADOR CON 7 VELOCIDADES + FUNCIÓN DE PARADA DE
VENTILADOR GRATUITA CON UN VALOR DE 720 EUR!

PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION

- Excelentes resultados en la cocina al vapor
- Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
- Menos estrés en la cocina
- Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

DISEÑO VISION

- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
- Gran fiabilidad y larga vida útil
- Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
- Gran fiabilidad

INVERSIÓN INTELIGENTE

- Ahorro energético
- Limpieza automática y económica
- Rentabilidad incomparable

TIPO	O621i advanced injection system
PRECIO	Consultar

Artículo	H14-0851-IA-5
Especificaciones técnicas	2E0621IA (alt. 2E0621IZ)
Capacidad	6 x GN 2/1
Capacidad de comidas	100 - 300
Separación	73 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	1121 x 826 x 1018 mm
Peso	160 kg
Potencia total	18,6 kW
Potencia calorífica	18 kW
Fusible	32 A
Voltaje	3N~/380-415V/50-60 Hz
Ruido	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm
Temperatura	30 - 300 °C

Accesorios opcionales	Tipo	Artículo		Precio
	Soporte de acero inoxidable con 7 bandejas GN 2/1 y 7 bandejas GN 1/1	ST 621/1021	HC99-0450	Consultar
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0157	Consultar
	Accesorio de montaje de patas ST 621/1021 (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AC99-6065	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 621	-	AP99-0556	Consultar
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

Opciones de unidad	Artículo		Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002	Consultar	
Sonda al corazón de un punto	AA10-0034		
Regulación del tiro	AA25-1022		
99 programas con 9 pasos	AA99-0152		
Ducha manual estándar	AA26-1012		
Ducha manual retráctil*	AA99-0154		

Orange Vision 1021_i



LIMPIEZA ACTIVA – BAJO CONSUMO
¡LIMPIEZA AUTOMÁTICA GRATUITA CON UN VALOR DE 720 EUR!

VENTILADOR CON 7 VELOCIDADES + FUNCIÓN DE PARADA DE
VENTILADOR GRATUITA CON UN VALOR DE 720 EUR!

- PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION
- Excelentes resultados en la cocina al vapor
 - Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
 - Menos estrés en la cocina
 - Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

- DISEÑO VISION
- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
 - Gran fiabilidad y larga vida útil
 - Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
 - Gran fiabilidad

- INVERSIÓN INTELIGENTE
- Ahorro energético
 - Limpieza automática y económica
 - Rentabilidad incomparable

TYPO	O 1021 i advanced inyection system
PRECIO	Consultar

Artículo	H14-0951-IA-5
Especificaciones técnicas	2E1021IA (alt. 2E1021IZ)
Capacidad	10 x GN 2/1
Capacidad de comidas	300 - 500
Separación	73 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	1121 x 1086 x 1018 mm
Peso	193 kg
Potencia total	29,6 kW
Potencia calorífica	29 kW
Fusible	50 A
Voltaje	3N~/380-415V/50-60 Hz
Ruido	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm
Temperatura	30 - 300 °C

Opciones de unidad	Artículo		Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002	Consultar	
Sonda al corazón de un punto	AA10-0036		
Regulación del tiro	AA25-1022		
99 programas con 9 pasos	AA99-0152		
Ducha manual estándar	AA26-1012		
Ducha manual retráctil*	AA99-0154		

Accesorios opcionales		Tipo	Artículo		Precio
	Soporte de acero inoxidable con 7 bandejas GN 2/1 y 7 bandejas GN 1/1	ST 621/1021	HC99-0450	Consultar	
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0157	Consultar	
	Accesorio de montaje de patas ST 621/1021 (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AC99-6065	Consultar	
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar	
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar	
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.		
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.		
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.		
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.		

Orange Vision 1221 i,b, ig*



Consultar

LIMPIEZA ACTIVA – BAJO CONSUMO
¡LIMPIEZA AUTOMÁTICA GRATUITA CON UN VALOR DE 720 EUR!

VENTILADOR CON 7 VELOCIDADES + FUNCIÓN DE PARADA DE VENTILADOR GRATUITA CON UN VALOR DE 720 EUR!

- PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION
- Excelentes resultados en la cocina al vapor
 - Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
 - Menos estrés en la cocina
 - Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

- DISEÑO VISION
- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
 - Gran fiabilidad y larga vida útil
 - Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
 - Gran fiabilidad

- INVERSIÓN INTELIGENTE
- Ahorro energético
 - Limpieza automática y económica
 - Rentabilidad incomparable

TIPO	O 1221 i advanced injection system	O 1221 b advanced boiler	O 1221 ig* gas
PRECIO	Consultar	Consultar	Consultar
Artículo	H14-0451-IA-5	H14-0452-IA-5	H14-0453-AA-5
Especificaciones técnicas:	2E1221IA (alt. 2E1221IZ)	2E1221BA (alt. 2E1221BZ)	2G1221IA
Capacidad	12 x GN 2/1	12 x GN 2/1	12 x GN 2/1
Capacidad de comidas	400–600	400–600	400 - 600
Separación	65 mm	65 mm	65 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm	1111 x 1343 x 961 mm
Peso	210 kg	220 kg	229 kg
Potencia total	36,9 kW	36,9 kW	1,28 kW
Potencia calorífica	36 kW	36 kW	45 kW
Potencia del generador de vapor	-	33 kW	-
Fusible	63 A	63 A 3N~/380-415 V/50-	10 A
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	60 Hz máx. 70 dBA	1N~(2~)/220-240V/50-60Hz
Ruido	máx. 70 dBA	G 3/4" / 50 mm	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	-	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	-	30–300 °C	G 3/4"
Temperatura	30–300 °C		30 - 300 °C

Accesorios opcionales	Tipo	Artículo		Precio
	Carro de carga extra	VO1221R	HC99-2950	Consultar
	Carro de carga con 9 bandejas con separación de 85 mm	VO921	HC99-2960	Consultar
	Asa para el carro de carga	-	HC99-2812	Consultar
	Accesorio de montaje de patas, para sujetar la pata del horno combinado al suelo (2 piezas)	-	AA99-6060	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 1221	-	AP99-0559	Consultar
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

Opciones de unidad	Artículo		Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA99-0150	Consultar	
Sonda al corazón de un punto	AA10-0026		
Regulación del tiro (Unidades eléctricas)	AA25-1023		
Regulación del tiro (Unidades de gas)	AA25-1024		
99 programas con 9 pasos	AA99-0152		
Ducha manual estándar	AA26-1013		
Ducha manual retráctil**	AA99-0154		
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	-		
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-		
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-		

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo)
Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).

** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

Orange Vision 2021 i,b, ig*



LIMPIEZA ACTIVA – BAJO CONSUMO
¡LIMPIEZA AUTOMÁTICA GRATUITA CON UN VALOR DE 720 EUR

VENTILADOR CON 7 VELOCIDADES + FUNCIÓN DE PARADA DE VENTILADOR GRATUITA CON UN VALOR DE 720 EUR!!

- PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION
- Excelentes resultados en la cocina al vapor
 - Alimentos con un color y una textura crujiente ideales
 - Menos estrés en la cocina
 - Todas las funciones tecnológicas en una sola unidad

- DISEÑO VISION
- Cocina cómoda sin riesgo de sufrir quemaduras
 - Gran fiabilidad y larga vida útil
 - Se garantiza el cumplimiento de todas las normas de salud pública
 - Gran fiabilidad

- INVERSIÓN INTELIGENTE
- Ahorro energético
 - Limpieza automática y económica
 - Rentabilidad incomparable

TIPO	O 2021 i advanced inyection system	O 2021 b advanced boiler	O 2021 ig* gas
PRECIO	Consultar	Consultar	Consultar

Artículo	H14-0651-IA-5	H14-0652-IA-5	H14-0653-AA-5
Especificaciones técnicas	2E2021IA (alt. 2E2021IZ)	2E2021BA (alt.	2G2021IA
Capacidad	20 x GN 2/1	2E2021BZ) 20 x GN 2/1	20 x GN 2/1
Capacidad de comidas	600–900	600–900	600 - 900
Separación	63 mm	63 mm	63 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	1150 x 1841 x 952 mm	1150 x 1841 x 952 mm	1156 x 1815 x 963 mm
Peso	330 kg	336 kg	378 kg
Potencia total	58,9 kW	58,9 kW	1,66 kW
Potencia calorífica	58 kW	58 kW	78 kW
Potencia del generador de vapor	-	48 kW	-
Fusible	100 A	100 A 3N~/380-415 V/50-	10 A
Voltaje	3N~/380-415 V/50-60 Hz	60 Hz máx. 70 dBA	1N~(2~)/220-240V/50-60Hz
Ruido	máx. 70 dBA	G 3/4" / 50 mm	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	-	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	-	30–300 °C	G 1"
Temperatura	30–300 °C		30 - 300 °C

Opciones de unidad	Artículo	Precio
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA99-0150	Consultar
Sonda al corazón de un punto	AA10-0030	
Regulación del tiro	AA25-1026	
99 programas con 9 pasos	AA99-0152	
Ducha manual estándar	AA26-1015	
Ducha manual retráctil**	AA99-0154	
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-	
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-	

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Carro de carga extra	VO2021R	HC99-4460	Consultar
	Carro de carga con 15 bandejas con separación de 85 mm	VO1521	HC99-4470	Consultar
	Asa para el carro de carga	-	HC99-2812	Consultar
	Accesorio de montaje de patas, para sujetar la pata del horno combinado al suelo (2 piezas)	-	AA99-6060	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
	Sistema de entrada del carro (rampa de acceso)	V2	HC99-4320	Consultar
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

* Configuración predeterminada: G20 gas natural, tipo A3 (ventilación de gases de combustión en el área de trabajo)
Extracción opcional de gases de combustión tipo B13 (chimenea de extracción) o tipo B23 (chimenea de extracción sin enfriamiento de gases).

** Opción disponible solo en Fabrica, no admite instalación a posteriori

Hornos de panadería DeliMaster



- MULTI COCCIÓN Y HORNEADO
- MIS CONTROLES DELI
- EASY BAKING
- PROGRAMAS - HASTA 1000 PROGRAMAS CON 20 PASOS
- VENTILADOR DE 7 VELOCIDADES
- VÁLVULA DE MARIPOSA
- AUTOLAVADO
- Sonda CENTRAL DE SEIS PUNTOS
- DUCHA RETRÁCTIL
- PUERTA DE TRIPLE CRISTAL
- CONEXIÓN USB
- ETHERNET/LAN

TIPO	DM5 advanced inyection system	DM8 advanced inyection system
PRECIO	Consultar	Consultar

Artículo	H14-2201 IA	H14-2301 IA
Especificaciones técnicas	2E0611IA	2E1011IA
Capacidad	5 x 600/400	8 x 600/400
Espacio para hornear	1,2 m²	1,92 m²
Separación	85 mm	85 mm
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	933 x 786 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Peso	116 kg	138 kg
Potencia total	10,9 kW	18,6 kW
Potencia calorífica	10,3 kW	18 kW
Fusible	16 A 3N~/380-415V/50-	32 A
Voltaje	60 Hz máx. 70 dBA	3N~/380-415V/50-60 Hz
Ruido	G 3/4" / 50 mm	máx. 70 dBA
Conexión de agua/residuos	30 - 300 °C	G 3/4" / 50 mm
Temperatura		30 - 300 °C

Opciones de unidad	Artículo		Precio
Deli Proofer 16M – 16 bandejas 600/400	OB06-0002		Más información en la lista de precios de Vision Chef Concept, página 82.
Rejillas opcionales para DeliProofer GN1 / 1 (el kit contiene 2 x rejillas izquierdas para 8 GN + 2 x rejillas derechas para 8 GN)	OB06-0011	 DISPONIBILIDAD SEGUN DEMANDA	Más información en la lista de precios de Vision Chef Concept, página 82.
Puerta izquierda	Artículo unidad+/L		Consultar
Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos	AA08-0002		
Voltaje opcional 1N~(2~)/220-240 V/50-60 Hz	-		
Voltaje opcional 3~/200-208 V/50-60 Hz	-		
Voltaje opcional 3~/220-240 V/50-60 Hz	-		
Voltaje opcional 3~/400 V/50-60 Hz	-		
Versión marina* 3~/400 V/50-60 Hz	-		
Versión marina* 3~/440-480 V/50-60 Hz	-		

En el caso de soluciones en torre de los Deli Masters y los Deli Proofers, existe un kit de conexión para apilar los hornos. Por favor, consulte la página 56 para más detalles

	Accesorios opcionales	Tipo	Artículo	Precio
	Soporte de acero inoxidable con 16 bandejas 600/400/921	ST-DM5	OA99-5100	Consultar
	Soporte de acero inoxidable ST-DM5 con ruedas y con 14 bandejas 600/400/921	ST-DM5 CS	HC99-5101	Consultar
	Soporte de acero inoxidable con 10 bandejas 600/400/661	ST-DM8	HC99-5200	Consultar
	Soporte de acero inoxidable ST-DM8 con ruedas y con 8 bandejas 600/400/661	ST-DM8 CS	HC99-5201	Consultar
	Estantes de rejilla inoxidables	GR600400	OA03-0001	Consultar
	Campana de condensación de humos Vision Vent	RPH0610	H14-9605	Consultar
	Accesorio de montaje de patas (sujeción de patas, 2 piezas)	-	AA99-0157	Consultar
	Extensión de chimenea para campana exterior	-	AC99-2645	Consultar
Imagen no disponible	Conexión con el sistema de optimización energética (SICOTRONIC)	-	AA11-9924	Consultar
Imagen no disponible	Escudo térmico 611		AA99-0251	Consultar
	Escudo térmico 1011		AA99-0252	Consultar
	Wifi nano router	TP-LINK TL-WR802N	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Ahumador Vision	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Sonda de núcleo USB externa para vacío	OA08-0001	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 62.	
	Pistola pulverizadora de aceite Vision	GUN25	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, página 63.	
	Recipientes para alimentos,	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 64.	
	Productos de limpieza, Tratamientos de agua	-	Más información en la lista de precios de accesorios Vision, páginas 70.	

* La versión marina incluye: especificación de voltaje especial, pistón de puerta para apertura lenta de puerta, portabandejas especiales con barrera antideslizamiento GN). Disponible solamente para las unidades equipadas con advanced inyection system.

Soluciones en torre 623, 611, 1011, DM5, DM8



- El precio incluye los cargos adicionales de los componentes (soporte, chimenea especial, tapa de acero inoxidable entre los hornos combinados) que permiten construir una torre.
- La configuración se puede hacer a la izquierda o la derecha (solamente con los hornos combinados 611 y 1011).
- La altura de la combinación se mide desde el suelo hasta la primera bandeja superior.

Combinación		Artículo		Altura total		Altura hasta la primera bandeja superior		Precio	
		Puerta derecha	Puerta izquierda	Con soporte	Sin soporte	Con soporte	Sin soporte	Puerta derecha	Puerta izquierda
61 1 oder DM5 DM5	Con soporte	H14-9905	H14-9912	1770 mm	-	1611 mm	-		
	Sin soporte	H14-9905/K	H14-9912/K	-	1612 mm	-	1453 mm		
	Solución móvil	H14-9955	-	1741 mm	-	1612 mm	-		-
611 1011 oder DM5 DM8	Con soporte	H14-9906	H14-9909	2030 mm	-	1871 mm	-		
	Sin soporte	H14-9906/K	H14-9909/K	-	1872 mm	-	1713 mm		
	Solución móvil	H14-9956	-	2001 mm	-	1872 mm	-		
DM5 DP Deliprooferoder * DM8 DP	Con soporte	H14-9933	H14-9934	-	1700 mm (DP/DM5) 1960 mm (DP/DM8)	-	1572 mm (DP/DM5) 1835 mm (DP/DM8)		
623 623	Con soporte	H14-9910	H14-9918	1732 mm	-	1610 mm			
	Sin soporte	H14-9910/K	H14-9918/K	-	1243 mm	-	1121 mm		
Gas 61 1	Con soporte	H14-9903	H14-9916	1806 mm	-	1643 mm	-		
	Sin soporte	H14-9903/K	H14-9916/K	-	1657 mm	-	1494 mm		
Gas 611 1011	Mit Untergestell	H14-9907	H14-9917	2066 mm	-	1903 mm	-		
	Ohne Untergestell	H14-9907/K	H14-9917/K	-	1917 mm	-	1754 mm		

*Además del DeliMaster, también se puede colocar un horno mixto 611 o 1011 en la encimera de la cocina.

Accesorios de las combinaciones anteriores

Tipo	Artículo	Precio
Soporte para la combinación 611/611 o 611/1011 (140 mm de altura)	OA99-1102	
Soporte para la combinación 623/623 (489 mm de altura)	HC99-1901	
Stand for set 621/621 a 621/1021 (140 mm high)	HC95-0163	

Accesorios de las combinaciones anteriores

Tipo	Artículo	Precio
Vision Vent RPH 0610 para modelos 611	H14-9605	
Vision Vent RPH 623 para modelos 623	H14-9603	
Kit para un Vision Vent conectado con hornos apilados (611/611 y 1011/611 o DM5/DM5 y DM8/DM5)	AA11-9908	
Kit para un Vision Vent conectado con hornos apilados (623/623)	AA11-9932	

Soluciones en torre 621, 1021



- El precio incluye los cargos adicionales de los componentes (soporte, chimenea especial, tapa de acero inoxidable entre los hornos combinados) que permiten construir una torre.
- La altura de la combinación se mide desde el suelo hasta la primera bandeja superior.

Combinación	Artículo	Altura total		Altura hasta la primera bandeja superior		Precio
		Con soporte	Sin soporte	Con soporte	Sin soporte	
62 1	H14-9935	1848 mm	1698 mm	1677 mm	1527 mm	
	H14-9949	1860 mm	-	1706 mm	-	
621 1021	H14-9936	2107 mm	1957 mm	1936 mm	1786 mm	
	H14-9951	2120 mm	-	1966 mm	-	

Campana de condensación de humos Vision Vent*



La campana de condensación Vision Vent de RETIGO le permitirá mantener cómodamente un ambiente agradable en su cocina, gracias a la gran potencia de extracción y a unos interruptores inteligentes. Vision Vent de RETIGO se ha diseñado para los hornos combinados Vision 623, 611, 1011, 2011 de RETIGO o DeliMaster DM5 y DM8 de RETIGO..

TIPO	Vision Vent para 623	Vision Vent para 611, 1011 o DM5, DM8	Vision Vent para 2011
PRECIO	Consultar	Consultar	Consultar

Modelo:	RPH623	RPH0610	RPH2011
Artículo:	H14-9603	H14-9605	H14-9606
Dimensiones (ancho x alto x profundidad):	688 x 251 x 633 mm	938 x 409 x 912 mm	953 x 409 x 920 mm
Peso:	40 kg	60 kg	60 kg
Potencia total:	0.165 kW	0,4 kW	0,4 kW
Voltaje:	1N~/230V/50-60Hz	1N~/230V/50-60Hz	1N~/230V/50-60Hz
Flujo de aire máximo:	760 m³/h	1000 m³/h	1000 m³/h
Nivel de ruido (mín./máx.):	46 dB/50 dB	63 dB/68 dB	63 dB/68 dB

Accesorios para Vision Vent

Tipo	Artículo	Precio
Trasera Embellecedora para Vision Vent RPH623	HC99-4351	
Trasera Embellecedora para Vision Vent RPH0610	HC99-4350	
Trasera Embellecedora para Vision Vent RPH2011	HC99-0518	

En caso de instalar VisionVent para hornos de gas 611 o 1011, es posible utilizar un VisionVent RPH0610 estándar (artículo H14-9605) y el siguiente kit que contiene piezas de acero inoxidable que garantizan la evacuación de humos fuera del VisionVent:

Tipo	Artículo	Precio
Kit para VisionVent para hornos de gas 611 o 1011	AA96-0001	

* Campana de condensación para absorber y disipar el vapor. No se consume agua adicional gracias a la unidad de condensación de aire. Instalación simple o con retroadaptación.

SOLUCIÓN INTEGRADA 623



- Se adapta fácilmente a su interior
- Resultados de cocción perfectos todos los días
- Ahorro de espacio de trabajo
- La solución profesional integrada garantiza una ventilación óptima
- Más fácil de limpiar alrededor del aparato integrado, no hay espacio donde pueda depositarse la suciedad

TIPO	Solución integrada 623 Vision 2 + Ventilación integrada, ducha retráctil incluida	Solución integrada 623 Vision 2 + Ventilación integrada, ducha retráctil incluida - izquierda
PRECIO	Consultar	Consultar

Article:	H14-9937	H14-9938
Dimensiones (ancho x alto x profundidad):	764 x 982 x 522 mm	764 x 982 x 522 mm
Espesor del tablero: 18 mm	18 mm	18 mm

Sistemas de banquete

1011



Bastidor para 1011

Título	Tipo	Separación circular (mm)	Diámetro de platos (mm)/ número de platos	Artículo	Precio
Cesta de banquete para 1011–29 platos	KO 1011B-29	65	280/29	HC99-3200	
Cesta de banquete para 1011–24 platos	KO 1011B-24	80	280/24	HC99-3700	
Carro de carga para KO 1011	1011B-24	-	-	HC99-0900	
Estante guía* para KO 1011	VO 1011	-	-	HC99-6100	
Estante guía* para KO 1011 - gas	-	-	-	HC99-6150	



* Es una parte esencial del estante de carga KO 1011, pero si ya tiene un estante de guía no necesita pedir otro.

Tapa termo 1011

Título	Tipo	Artículo	Precio
Tapa termo para KO 1011B	TO1011B	OA05-0001	



2011



Bastidor para 2011

Título	Tipo	Separación circular (mm)	Diámetro de platos (mm)/ número de platos	Artículo	Precio
Carro de banquete para 2011 - 59 platos	VO 2011B-59	65	280/59	HC99-2800	
Carro de banquete para 2011 - 48 platos	VO 2011B-48	80	280/48	HC99-3900	



Tapa termo 2011

Título	Tipo	Artículo	Precio
Tapa termo para VO 2011B	TO 2011B	OA05-0003	



Sistemas de banquete

1221



Bastidor para 1221

Título	Tipo	Separación circular (mm)	Diámetro de platos (mm)/ Número de platos	Artículo	Precio
Carro de banquete para 1221 - 70 platos	VO 1221B-70	65	280/70	HC99-3000	
Carro de banquete para 1221 - 60 platos	VO 1221B-60	80	280/60	HC99-3800	



Tapa termo 1221

Título	Tipo	Artículo	Precio
Tapa termo para VO 1221B	TO 1221B	OA05-0015	



2021



Bastidor para 2021

Título	Tipo	Separación circular (mm)	Diámetro de platos (mm)/ Número de platos	Artículo	Precio
Carro de banquete para 2021 - 118 platos	VO 2021B-118	65	280/118	HC99-4550	
Carro de banquete para 2021 - 96 platos	VO 2021B-96	80	280/96	HC99-4650	



Tapa termo 2021

Título	Tipo	Artículo	Precio
Tapa termo para VO 2021B	TO 2021B	OA05-0017	



Accesorios

Ahumador Vision



ARTÍCULO	PRECIO
OA07-0001	

Parámetros técnicos

Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	172,5 x 65 x 354 mm
Peso	2 kg
Potencia total	0,3 kW
Voltaje	1N~/200-230 V/50-60 Hz
Virutas de madera	fracción 1–4 cm
Resistencia a la humedad	sí
Temperatura máx.	200 °C

Virutas de madera (2,4 kg)

ARTÍCULO	PRECIO
OA07-0002	

Pistola pulverizadora de aceite Vision



ARTÍCULO	PRECIO
OA20-0028	

Parámetros técnicos

Modelo	GUN 25
Artículo	OA20-0028
Peso	1,4 kg
Potencia total	0,6 kW
Voltaje	1N~/230 V/50 Hz
Velocidad de suministro máx. (agua)	280 g/min
Viscosidad máx.	120 DIN-seg
Presión dinámica máx.	160 b
Capacidad del contenedor	700 ml
Pistón	acero inoxidable
Longitud de la rejilla	2,5 m

Sonda de núcleo USB externa para vacío



 **DISPONIBILIDAD SEGÚN DEMANDA**

ARTÍCULO	PRECIO
OA08-0001	
OA08-0002	

	OA08-0001	OA08-0002
Longitud del cable	1,5 m	2 m
Para unidades de sobremesa	623, 611, 1011, 621, 1021	-
Para unidades de carro	-	2011, 1221, 2021

* Vhodné pro všechny konvektomaty Blue Vision, Orange Vision Plus a trouby DeliMaster.

Wifi nano router



ARTÍCULO	PRECIO
OA08-0010	

Parámetros técnicos

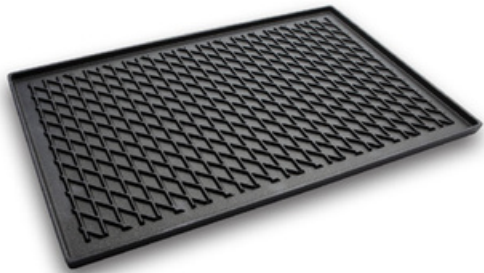
Model:	TP-LINK TL-WR802N
Artículo:	OA08-0010
Weight:	35 g
Dimensions:	57 × 57 ×18 mm
Protocols:	IPv4/ IPv6
Ethernet Ports:	1× 10/100 Mbps WAN/LAN Port
Standard:	Wi-Fi 4,IEEE 802.11n/b/g 2.4 GHz.
WiFi Speed:	N300,2.4 GHz: 300 Mbps

Recipientes para alimentos especiales

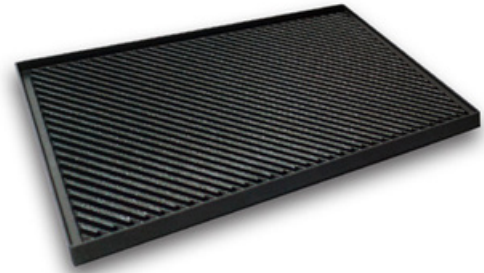
Las aplicaciones de recipientes GN, así como las combinaciones básicas recomendadas de recipientes GN para cada tamaño de horno combinado, se describen en el sitio web, en www.retigo.com.



Artículo	OA03-0105
Dimensiones	530 x 325 mm



Artículo	OA03-0010	OA03-0012
Dimensiones	530 x 325 mm	354 x 325 mm



Artículo	OA03-0014
Dimensiones	530 x 325 mm



Article	OA03-0021	OA03-0020
Dimensions	530 x 325 mm	354 x 325 mm



Profundidad (mm)	-	2	20
Artículo	OA01-0029	OA03-0018	OA03-0111
Dimensiones	530 x 325 mm	354 x 325 mm	354 x 325 mm

Recipientes para alimentos especiales

Las aplicaciones de recipientes GN, así como las combinaciones básicas recomendadas de recipientes GN para cada tamaño de horno combinado, se describen en el sitio web, en www.retigo.com.



DISPONIBILIDAD SEGÚN DEMANDA

Vision Pan

modelo VP-L (22 cm)

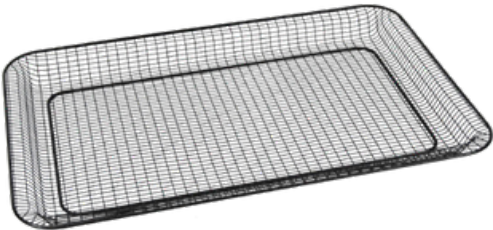
€ 58

Artículo	OA03-0032
Diámetro	22 cm



Recipiente GN para hornear Lotan - fondo plano

Artículo	OA03-0119	OA03-0121	OA03-0114
Dimensiones	530 x 325 mm	530 x 325 mm	354 x 325 mm
Profundidad	55 mm	100 mm	55 mm



Vision Frit Lotan

Artículo	OA03-0109	OA03-0110
Disponibilidad según demanda		DISPONIBILIDAD SEGÚN DEMANDA
Dimensiones	530 x 325 mm	354 x 325 mm

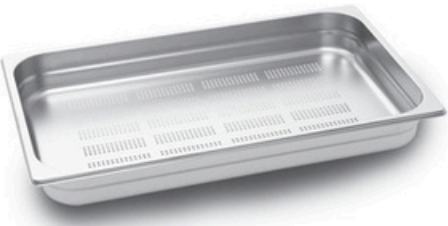
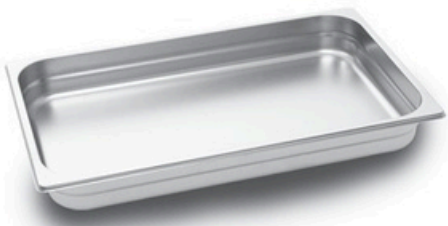


Vision Pizza Stone

výška 14 mm (okraje 12mm)

Artíkl	OA03-0022
Rozměr	530 x 325 mm

Recipientes para alimentos clásicos



Las aplicaciones de recipientes GN, así como las combinaciones básicas recomendadas de recipientes GN para cada tamaño de horno combinado, se describen en el sitio web, en www.retigo.com.

GN 1/1 - Lisa

modelo GNP 1/1

Profundidad (mm)	20	40	65	100
Artículo	OA01-0001	OA01-0002	OA01-0003	OA01-0004
Dimensiones	530 x 325 mm			

GN 1/1 - Perforada

modelo GND 1/1

Profundidad (mm)	20	40	65	100
Artículo	OA01-0007	OA01-0008	OA01-0009	OA01-0010
Dimensiones	530 x 325 mm			

GN 2/3 - Lisa

modelo GNP 2/3

Profundidad (mm)	20	40	65	100
Artículo	OA01-0083	OA01-0067	OA01-0066	OA01-0088
Dimensiones	354 x 325 mm			

GN 2/3 - Perforada

modelo GND 2/3

Profundidad (mm)	20	40	65	100
Artículo	OA01-0012	OA01-0065	OA01-0064	OA01-0091
Disponibilidad según demanda				
Dimensiones	354 x 325 mm			

GN 2/1 - Lisa

modelo GNP 2/1

-

Profundidad (mm)	-	40	65	100
Artículo	-	OA01-0099	OA01-0026	OA01-0055
Disponibilidad según demanda				
Dimensiones	650 x 530 mm			

GN 2/1 - Perforada

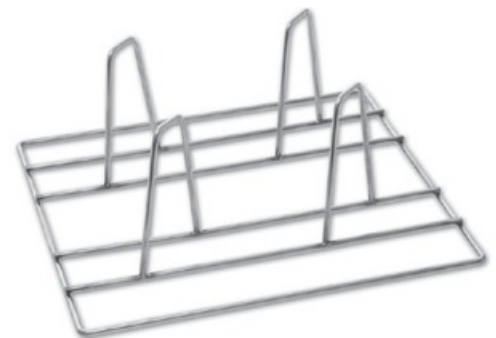
modelo GND 2/1

-

-

Profundidad (mm)	-	-	65	100
Artículo	-	-	OA01-0056	OA01-0057
Disponibilidad según demanda				
Dimensiones	650 x 530 mm			

Estantes de rejilla, para bandejas de aluminio



Estantes de rejilla inoxidables

Artículo	OA03-0002	OA03-0005	OA03-0004
Dimensiones	530 x 325 mm	354 x 325 mm	650 x 530 mm

Artículo	OA01-0087
Dimensiones	530 x 325 mm

Estantes de rejilla para pollo

Artículo	OA03-0023	HC99-9030
Dimensiones	530 x 325 mm	354 x 325 mm

Molde para masas

modelo KNP 1/1-3 (3x 75 dkg)	modelo KNP 1/1-5 (5x 50 dkg)
---------------------------------	---------------------------------

Artículo	OA01-0156	OA01-0155
Dimensiones	530 x 325 mm	530 x 325 mm

Recipientes para alimentos esmaltados y de aluminio

Las aplicaciones de recipientes GN, así como las combinaciones básicas recomendadas de recipientes GN para cada tamaño de horno combinado, se describen en el sitio web, en www.retigo.com.



GN 1/1				
modelo GNS 1/1				
-				
Profundidad (mm)	20	40	60	-
Artículo	OA01-0020	OA01-0021	OA01-0022	-
Dimensiones	530 x 325 mm			



GN 2/3				
modelo GNS 2/3				
-				
Profundidad (mm)	-	40- OA01-0074	-	-
Artículo	-			-
Dimensiones	354 x 325 mm			



GN 2/1				
modelo GNS 2/1				
-				
Profundidad (mm)	-	40	60	-
Artículo	-	OA01-0054	OA01-0063	-
Dimensiones	650 x 530 mm			

Bandejas de panadería y pastelería

Las aplicaciones de recipientes GN, así como las combinaciones básicas recomendadas de recipientes GN para cada tamaño de horno combinado, se describen en el sitio web, en www.retigo.com.



DISPONIBILIDAD SEGÚN DEMANDA

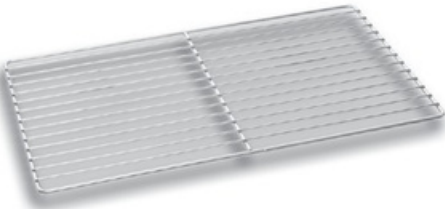
Vision Grill Diagonal	
Artículo	OA03-0016
Dimensiones	400 x 600 mm



Bandeja de panadería de aluminio perforada, teflón	
Artículo	OA01-0086
Dimensiones	400 x 600 mm



Bandeja esmaltada SPL		
modelo GNS 400/600-20		
modelo GNS 400/600-40		
Artículo	OA01-0097	OA01-0098
Profundidad (mm)	20	40
Dimensiones	400 x 600 mm	400 x 600 mm



Estantes de rejilla inoxidables	
modelo GR600400	
Artículo	OA03-0001
Dimensiones	400 x 600 mm

Productos de limpieza, descalcificadores y filtros



Productos de limpieza

Tipo	Descripción	Artículo	Precio
ACTIVE CLEANER - cubo (50 bolsas x 60 g)*	limpiador en polvo para limpieza Vision Active	OA11-0040	
VISION DESCALER (25 bolsas x 100 g)	descalcificacion automática de la cámara	OA11-0048	
Limpiador manual (6 kg)	detergente para limpieza manual	OA11-0027	
Limpiador manual (12 kg)		OA11-0028	
STRIP-A-WAY (5 l)	producto descalcificador para el boiler	OA11-0017	
PURON K (1 l)	para descalcificar	OA11-0003	
Botella con pulverizador	limpieza manual	OA20-0006	

Descalcificadores y filtros

Tipo	Descripción	Artículo	Precio
Descalcificador automático de 10 l con 1–12 días de tiempo de reacondicionamiento electrónico	WMK BNT 1650  DISPONIBILIDAD SEGÚN DEMANDA	OA10-0041	
Descalcificador automático de 5 l con 1–12 días de tiempo de reacondicionamiento electrónico	SMK-BNT 1650	OA10-0037	
Descalcificador automático de 10 l con 1–12 días de tiempo de reacondicionamiento mecánico	WMK-BNT 650	OA10-0036	
Descalcificador automático de 5 l con 1–12 días de tiempo de reacondicionamiento mecánico	SMK-BNT 650	OA10-0042	
Pastillas de sal	TS 25 kg	OA11-0009	
Filtro mecánico para partículas 10“ incluye filtro 50 µm	AQ-KM1	OA10-0054	

Sistemas descalcificadores del agua



- Tecnología de alta eficiencia (HET) - Filtrado de alta eficiencia de 5 niveles
- Diseño mejorado del flujo
- Nuevo prefiltrado con carbono activo antes del intercambiador de iones
- Utilización máxima si hay un lecho filtrante completo
- Fácil de instalar y configurar



Kits de conexión

Tipo	Descripción	Artículo	Precio
Kit de conexión BWT FLEX 1 *	Para todos los cartuchos de los filtros Bestmax y Bestprotect.	OA10-0069	

* Contiene cabezal de filtro universal BWT Besthead FLEX, 1 x manguera de conexión 1,5m 3/8 „x 3/4“ DN10, 1 x válvula de regulación de presión Best fl ush, 1 x reducción IG 3/8 „x AG 3/4“.

Cartuchos de filtro

Tipo	Descripción	Capacidad*	Artículo	Precio
BestMax L	623, 611	3945 l	OA10-0033	
BestMax XL	611, 1011	5155 l	OA10-0034	
BestMax XXL	1221, 2011, 2021	9100 l	OA10-0035	
BestProtect XL (protección contra la corrosión de la cámara de cocina cuando el pH del agua es demasiado bajo)	623, 611, 1011	3590 l	OA10-0039	
BestProtect XXL (protección contra la corrosión de la cámara de cocina cuando el pH del agua es demasiado bajo)	1221, 2011, 2021	6000 l	OA10-0048	

* La mejor forma de calcular el tamaño óptimo de filtro se basa en la calidad del agua y la carga del horno combinado (antes de seleccionar el tamaño del filtro correspondiente se recomienda calcular la dureza de carbonatos). La capacidad del filtro (la dureza del agua es 10 dH) se indica en la parte superior.

Se puede crear un juego completo combinando el kit de conexión y el cartucho de filtro correspondiente para facilitar la conexión y el funcionamiento del descalcificador.

Accesorios

Tipo	Artículo	Precio
Cabezal de filtro universal BWT Besthead FLEX **	OA10-0068	
BWT AQUA Monitor 3/8“	OA10-0056	
Kit de prueba	OA10-0050	

* Caudalímetro con pantalla exterior que indica el consumo de agua y, por lo tanto, garantiza que el cartucho de filtro se cambie en el momento adecuado.
** Contiene el cabezal de filtro universal BWT Besthead FLEX que se puede colocar en cualquier cartucho de filtro BWT. Cuenta con válvulas de derivación y conexión integradas de 3/8“.

Soluciones de filtrado Brita



Filtros de vapor Purity C

Los cartuchos de filtro de vapor Purity C, especialmente desarrollados para hornos combinados y hor- nos de tamaño pequeño a mediano, reducen la dureza de los carbonatos en el agua potable y, como resultado, evitan la formación de cal en los equipos. Además el medio filtrante retiene los iones metálicos como el plomo o el cobre y reduce las sustancias , como el cloro, que pueden afectar negativamente al sabor y al aroma.



Tipo	Uso recomendado	Capacidad*	Disponibilidad según demanda	Articulo	Precio
Cartucho de filtro Purity C Steam C500	Hornos combinados tamaño 623, 611 a 1011	4.675 l		OA10-0073	
Cartucho de filtro Purity C Steam C1100	Hornos combinados tamaño 2011, 1221 a 2021	7.907 l	 DISPONIBILIDAD SEGÚN DEMANDA	OA10-0074	

Accesorios

Tipo	Uso recomendado	Disponibilidad según demanda	Articulo	Precio
Kit de conexion filtro Purity C Steam – incluye cabezal, valvula antirretorno 3/8“, medidor de dureza de carbonatos, 2 x kit reductor 3/8“ rosca interna - 3/4“ rosca externa)	Para cartuchos de filtros Purity C Steam		OA10-0075	
Medidor digital de flujo 10-100**		 DISPONIBILIDAD SEGÚN DEMANDA	OA10-0079	
Manguera DN8 1,5m 3/4“ - 3/4“		 DISPONIBILIDAD SEGÚN DEMANDA	OA10-0078	

Conexiones (entrada/salida) G3/8“ (el juego de cabezal del filtro incluye reductor con rosca exterior de ¾“)

Filtros de pureza de vapor

Con el vapor Purity, los iones de calcio y magnesio se eliminan selctivamente del agua potable mediante el sistema de flujo a través de un intercambiador de iones. Además el material del filtro se une a metales como el plomo y el cobre y reduce las sustancias que afectan negativamente al sabor y aroma, así como los contaminantes orgánicos. El aumento del flujo y la reducción de la perdida de presión también per- miten el funcionamiento optimo de los hornos combinados de gran tamaño. El filtro permite al usuario tiene una visión general constante del estado del filtro y de la capacidad residual de su cartucho.



Tipo	Uso recomendado	Capacidad*	Disponibilidad según demanda	Articulo	Precio
Kit filtro PURITY Steam 1200 (incluye cartucho) con unidad de medición y visualización	Hornos combinados tamaño 2011, 1221 a 2021	10.800 l	 DISPONIBILIDAD SEGÚN DEMANDA	OA10-0076	

Accesorios

Tipo	Uso recomendado	Disponibilidad según demanda	Articulo	Precio
Cartucho de sustitución Purity Steam	Kit filtro Purity Steam	 DISPONIBILIDAD SEGÚN DEMANDA	OA10-0077	
Manguera DN8 1,5m 3/4“ - 3/4“		 DISPONIBILIDAD SEGÚN DEMANDA	OA10-0078	

Conexiones (entrada/salida) G 1“/ G 3/4“

* El tamaño óptimo del filtro se determina mejor por la calidad del agua y la carga del horno combinado (antes de seleccionar el tamaño apropiado del filtro, se recomienda determinar la dureza de los carbonatos). Las capacidades de filtrado para una dureza del agua con carbonatos de 10 ° dH se muestran arriba.

** Medidor de flujo digital con pantalla externa que indica el consumo de agua y, por lo tanto, garantiza que el cartucho del filtro se reemplazará en el momento adecuado. El conjunto contiene centralita con display, caudalímetro (entrada / salida 3/8 ") y cable de 1,5 m.



Holdomat 411

Parámetros técnicos

Artículo:	OB05-0005
Capacidad:	4xGN1/1, 65 mm o 2xGN1/1, 100 mm
Dimensiones (ANCHO x ALTO x PROFUNDIDAD):	416 x 423 x 667 mm
Peso:	27,5 kg
Potencia total:	1,5 kW
Voltaje:	1N~/230 V/50–60 Hz
Fusible:	10 A
Temperatura:	20–120 °C

Holdomat 323

Parámetros técnicos

Artículo:	OB05-0006
Capacidad:	3xGN2/3, 65 mm o 2xGN2/3, 100 mm
Dimensiones (ANCHO x ALTO x PROFUNDIDAD):	410 x 346 x 506 mm
Peso:	21 kg
Potencia total:	1,05 kW
Voltaje:	1N~/230 V/50–60 Hz
Fusible:	10 A
Temperatura:	20–120 °C

Holdomat

- Sonda centraldetemperatura magnética
- Control de temperatura mediante PT 500 y un software especial; precisión hasta +/- 1 °C, la temperatura se puede controlar electrónicamente de forma continua entre 20 y 120 °C.
- Ajuste rápido para alcanzar la temperatura óptima de 68 °C, pantalla digital.
- Sistema de deshumidificación especial, incluso para alimentos rebozados con pan rallado.
- Clara pantalla OLED
- Carcasa interna y externa, puerta con cierre magnético.
- 2 abrazaderas laterales con 4 pares de rieles de inserción para GN 1/1, extraíbles.
- Carcasa, puerta de pared doble y aislamiento térmico de alto nivel.
- Interior realizado higiénicamente, soldadura impermeable, radio de higiene R 10.
- Asas de transporte integradas para facilitar el transporte.
- Tope de puerta a la derecha, fácil de cambiar.
- Conexión lista para usar, que incluye cable con enchufe.

Holdomat 711, 7 x GN1/1 (Artículo: OB05-0008) está disponible previa solicitud

Holdomat 311

Parámetros técnicos

Artículo:	OB05-0007
Capacidad:	3x1/1 GN, 65 mm o 2x1/1 GN, 100 mm
Dimensiones (ANCHO x ALTO x PROFUNDIDAD):	416 x 346 x 667 mm
Peso:	24 kg
Potencia total:	1 ,05 kW
Voltaje:	1N~/230 V/50–60 Hz
Fusible:	10 A
Temperatura:	20–120 °C

ACCESORIOS OPCIONALES		ARTÍCULO	PRECIO
	Sonda central de temperatura magnética*	OB05-0121	
	Soporte de acero inoxidable con ruedas	HC99-5702	
	Soporte con espacio para Holdomat debajo del horno combinado 611 o 1011	HC99-5701	
	Consola para instalación en pared	HC99-5703	

* La sonda de temperatura central para alimentos no es compatible con el modelo Holdomat 711.

7 motivos para comprar el nuevo horno combinados Vision de Retigo

1. PERFECCIÓN EN LA COCINA CON VISION

Control preciso de la temperatura y del vapor, cocción uniforme y excelente, alta saturación de vapor y múltiples posibilidades en la cocina, dirigidas a satisfacer a sus comensales, que siempre desearán volver para disfrutar de su comida. Nuestra misión se dedica a generar más ventas para sus instalaciones.

2. EXCELENTE CALIDAD AL MEJOR PRECIO: VALORADO POR LOS PROFESIONALES

Experimente y reflexione sobre el valor y las ventajas de los hornos combinados Vision que aportan satisfacción a los profesionales del catering como usted en todo el mundo.

3. COMPRA A UN ESPECIALISTA EN HORNOS COMBINADOS: LA SOLUCIÓN PERFECTA PARA SU COCINA

Desde un pequeño bar de aperitivos hasta un gran centro de catering, puede estar seguro de que encontrará una solución de horno combinado Retigo Vision para satisfacer sus necesidades. Aproveche los conocimientos especializados y la asistencia al elegir el horno combinado más adecuado. Servicio posventa que optimizará el funcionamiento de su horno combinado a lo largo del tiempo.

4. DISEÑO VISION: ASPECTO, FIABILIDAD Y FUNCIONALIDAD

Diseño muy funcional y adecuado para los chefs, centrado en los resultados y en su seguridad. Se utilizan piezas de acero inoxidable no magnético y una cantidad mínima de piezas de plástico para que resistan en condiciones difíciles.

5. CONTROLES MY VISION: FÁCILES DE USAR EN CUALQUIER SITUACIÓN

Fáciles de controlar, pero con posibilidades muy avanzadas, que le permiten ahorrar tiempo y costes de formación. Su respuesta, rápida como el rayo, evita retrasos molestos durante su uso. No hay piezas de control mecánico que se puedan romper. Control preciso, incluso con los dedos manchados de aceite o con guantes.

6. SISTEMA AVANZADO DE GENERACIÓN DE VAPOR: RESULTADOS Y EFICIENCIA EXCELENTE EN LA COCCIÓN

Saturación perfecta del vapor gracias al precalentamiento exclusivo del agua en dos fases con un intercambiador térmico integrado. Beneficiarse del color, la textura y el sabor deseados, así como la conservación de vitaminas y nutrientes en sus comidas.

7. INVERSIÓN INTELIGENTE RETIGO: LA INVERSIÓN CON LA RECUPERACIÓN MÁS RÁPIDA DEL MERCADO

Relación excelente calidad-precio con unos accesorios a precios asequibles que optimizan su inversión. Reducción de costes gracias al acristalamiento triple de la puerta, el aislamiento térmico de 50 mm de grosor, el intercambiador térmico integrado y el sistema de ahorro de agua. Limpieza automática de bajo consumo que aumentará su potencial de margen a lo largo de los años.