

MODELL- VERGLEICH



Orange Vision



Orange Vision Plus



Blue Vision

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

✓ Standardausstattung

• optionale Ausstattung

— nicht vorhanden

* gilt nicht für Gerätegröße 623

Modelle

Orange Vision | Orange Vision Plus | Blue Vision

Gareinstellungen

gültig für alle Modelle

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

Hardware und Design

gültig für alle Modelle

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

Service

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

Zubehör

ST 1116 Untergestell mit 16 x GN 1/1 Einschüben 700mm Höhe
ST 1116CS Untergestell auf Rollen
ST 1116H Untergestell mit 22 x GN1/1 Einschüben, 900 mm Höhe
ST623 Untergestell für 623 Geräte, Wandkonsole für 623 Geräte
Untergestell mit Aussparung für Holdomat / Ablagefläche
Untergestell zur Turmkombination mit einem Schockfroster
VISION VENT Kondensationshauben
GN ADAPTER für 2 x GN1/2 or 3 x GN1/3
Einhängegestelle mit größeren Abständen oder Bäckernorm 60x40
Räuchermodul VISION SMOKER
WEITERES ZUBEHÖR – Gastronormbehälter und -platten, Reinigungs- und Entkalkungsmittel, Wasseraufbereitung,

* gilt nicht für Gerätegröße 623

** gilt nicht für Boilergeräte

