

RETIGO

Kombidämpfer für Profiküchen

evolution



1

Evolution

Modellvergleich
Technische Details
Smart Investment

2

6
12
14

2

Evolution MAX

Speisenqualität und Gartetechnologien
Anwenderfreundlichkeit
Zuverlässigkeit und Langlebigkeit
Betriebskosten und Effizienz
Nachhaltigkeit

16

18
20
24
26
30

3

Evolution PLUS
Evolution ONE

32
36

4

Technische Parameter
Unterbauten und Zubehör
CombiOnline®

40
44
48

evolution



Manifest

Moderne Profiküchen wirken nach außen wie perfekte Bühnen – geprägt von Spitzenköchen und Hochglanzfotos.

Doch die Realität dahinter ist meist eine andere.

Hohe Auslastung. Extreme Temperaturen. Permanenter Zeitdruck.

Maximale Erwartungen bei begrenzten Ressourcen.

Zu wenig Personal. Zu wenig Zeit. Zu wenig Platz.

Und oft zu wenig Spielraum für Fehler.

Hier entscheidet nicht der erste Eindruck – sondern die Leistung im Detail.

Genau hier setzt Retigo an.

Seit über 30 Jahren entwickeln wir Lösungen für den Küchenalltag unter realen Bedingungen. Für Situationen, in denen Technik nicht nur funktionieren, sondern zuverlässig mitarbeiten muss.

Unter der Oberfläche eines Gerichts verbirgt sich sein Geschmack.

Unter der Abdeckung eines Geräts liegt seine Konstruktion und ist verantwortlich für Reaktion und Belastbarkeit. Die sind die Zutaten für langfristige Performance.

Hinter den Marken erfolgreicher Unternehmen stehen Menschen, Kommunikation und die richtige Herangehensweise.

Wir sind dort, wo nicht inszeniert wird, sondern produziert.

Genau dort entsteht Vertrauen: Vertrauen unter der Oberfläche.

30+ Verbesserungen & Vorteile



Neues absolut edles Design

Garraum aus V4A Edelstahl

Vergrößerte Einschubabstände

621 und 1021 auch als Boiler- und

Gasgeräte

623 Geräte voll ausgestattet

CombiHealth - Echtzeitdarstellung des

Reinigungs- und Pflegezustandes

Eco Reinigungsprogramme

Handbrause mit Sprüh-/Strahlfunktion

Verbessertes und sparsameres

Injektionssystem

Injektionsgeräte optional mit Entkalkung

Nutzergeführte Boilerentkalkung

Boilergeometrie reduziert Kalkbildung

Stärkere Lüfterradmotoren



“Heavy Duty” Design - minimaler

Kunststoffanteil

4-in-1 phosphatfreies Reinigungsmittel

ErgoFit - Quereinschub zertifiziert

für weniger Belastung und mehr

Arbeitssicherheit

Onboard WiFi

LED Beleuchtung

Ergonomischere Einschubwägen

Neue Luftleitbleche

Fettableitung für weniger Blaurauch

Optimierte Dampferzeugung

Neue 10" SmartTouch Steuerung

Komplett überarbeitete Programme und

neue Funktionen

Höhere Kapazität

Einige Angaben betreffen spezifische Gerätemodelle oder Gerätegrößen.
Eine genaue Übersicht entnehmen Sie dem nachfolgenden Modellvergleich.
QR Code: Vollständige Liste aller Verbesserungen



**Geschmack
unter der Oberfläche**



**Leichtigkeit
unter Last**



**Sicherheit
unter Druck**



**Wirtschaftlichkeit
unter Kontrolle**



**Nachhaltigkeit
im Rampenlicht**





Der tschechische Kombidämpfer, auf den wirklich Verlass ist.

Retigo ist Hersteller von professioneller Küchentechnik mit dem Fokus auf Kombidämpfern und spezialisiert sich auf den Einsatz in allen Bereichen, in denen Speisen professionell zubereitet und Menschen gepflegt werden. Seit über 30 Jahren entwickeln, produzieren und liefern wir Kombidämpfer aus Rožnov pod Radhoštěm in der tschechischen Republik in mehr als 60 Länder weltweit. 99 % unserer Gerätekomponenten stammen aus Europa, davon 65 % direkt aus der Tschechischen Republik.

Wir konzentrieren uns auf das, was für unsere Kunden wirklich zählt: einfache Bedienung, dauerhaft zuverlässige Leistung, wirtschaftlicher Betrieb und Nachhaltigkeit. Unsere Innovationen basieren auf den realen Erfahrungen von Anwendern und den Anforderungen des gastronomischen Alltags.

Im Oktober 2025 haben wir die neueste Generation, unsere Evolution Kombidämpfer vorgestellt, die Effizienz und Zuverlässigkeit in der professionellen Speisenzubereitung auf ein neues Niveau hebt.



Modellvergleich

evo ONE

Zuverlässiges Basismodell für den professionellen Betrieb.

Robust und ergonomisch mit intuitiver Steuerung über Folientastatur - ausgestattet mit Allem, was wirklich wichtig ist.

- ✓ Sparsame automatische Reinigung, fugenloser V4A Garraum

→ Vertraue auf die Einfachheit.

evo PLUS

Vielseitiges, flexibles Multitalent.

Ergonomisch, variabel und bequem bedienbar über das 8" SmartTouch Display, programmierbar und mit optimierter Dampfzerzeugung.

- ✓ Wärmerückgewinnung, automatisches Reinigungssystem, ergonomisches Design, fugenloser V4A Garraum.

→ Vertraue auf die Flexibilität.

evo MAX

Kompromisslos mit maximaler Ausstattung.

Das Spitzenmodell der Evolution Serie mit 10" SmartTouch Display, maximaler Effizienz und höchstem Bedienkomfort.

- ✓ Vielfältige Garautomatik, OnBoard WiFi, smartes Pflegesystem, V4A Garraum.

→ Vertraue auf maximale Performance.

Steuerung

* Max. Garraumtemperatur

Dampferzeugung

TrueSteam Direkt | Optimierte Heizelemente, zweistufiges Vorheizsystem und eine besonders effiziente Wasserverteilung.

SecureBoiler | Voller Dampf, besondere Boilergeometrie für reduzierte Kalkbildung, Entkalkungsautomatik und ein einzigartiges BackUp.

Maximale Anzahl Programme / Schritte.

Lüftergeschwindigkeiten | steuerbare Lüftergeschwindigkeiten sorgen für ein perfektes Klima. Automatischer Lüfterstopp beim Türöffnen.

PreciseCooking | Optimierte Garraumgeometrie und präzise Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit.

Alphanumerische LED Folientastatur

260 °C

Direkt

✓ 99/9

7

✓

Kapazitives 8" SmartTouch Display

✓ 260 °C
○ 300 °C

TrueSteam Direkt oder SecureBoiler

✓ für SecureBoiler Modelle

✓ 500/20

7

✓

Kapazitives 10" SmartTouch Display

300 °C

TrueSteam Direkt oder SecureBoiler

✓ für TrueSteam Direkt Modelle

✓ für SecureBoiler Modelle

✓ 1000/20

7

✓

evo ONE

evo PLUS

evo MAX

ErgoFit | Der Quereinschub verringert das Risiko von Verbrennungen und langfristigen körperlichen Belastungen.

FastReact UI | Ultraschnelle Displayreaktion - keine Wartezeiten, keine Verzögerungen.

TrustBuilt Konstruktion | Robuster, fugenloser V4A-Edelstahl Garraum, minimaler Kunststoffanteil, kompromisslos hochwertig.

EvoDecalc | Entkalkungsautomatik für die Dampferzeugung. Empfohlen bis 10° dH.

PreciseHumidity | Prozentgenaue Regelung der Feuchtigkeit..

DynaAirFlow | Verbesserte Gleichmäßigkeit, vergrößerter Einschubabstand, höhere Leistung.

Aktive Entfeuchtung | Wrasenklappe zur hocheffizienten Entfeuchtung für knusprige Ergebnisse integriert.

Kerntemperaturfühler | Präzise Überwachung der Kerntemperatur - perfekter Gargrad & Produktsicherheit.

Handbrause | Ausrollbare Handbrause mit Sprüh- und Einzelstrahlfunktion.

EvoCleaning | Automatisches Reinigungssystem mit phosphatfreiem Feststoffreiniger - sicher und sparsam.

EasyCooking | Zubereitungs- und Garautomatik sowie eigene selbst hinterlegte Programme.



✓ 1-Punkt



✓ Voreingestellte und eigene Programme



✓ für SecureBoiler Modelle
○ für TrueSteam Direkt Modelle



✓ 1-Punkt
○ 6-Punkt



✓ mit EcoCleaning Programmen

✓ Voreingestellte und eigene Programme



✓ für SecureBoiler Modelle
○ für TrueSteam Direkt Modelle

✓ (mit aktiver Feuchtigkeitsmessung und Restfeuchte-Einstellung)



✓ 6-Punkt



✓ mit EcoCleaning Programmen

✓ Zubereitungs- u. Garautomatik
✓ Eigene Programme

✓ Standard

○ Optional

evo ONE

evo PLUS

evo MAX

Reg&Hold | Schnelleinstellung für optimales Regenerierklima (Teller & Bankett) und anschließendes Warmhalten.

ReadyTemp | Vorheizen oder aktiv Abkühlen bei geschlossener oder offener Türe als alleinstehende Zusatzfunktion..

OnlineMenu | Online-Zugriff auf hunderte internationale Rezepte und Programme über das Gerätedisplay.

EinschubTimer | Optimierte für Mischbeschickungen und unverzichtbar in Systemküchenkonzepten.

Top&Last | Die bislang am häufigsten oder die letzten genutzten Programme schnell aufrufen und erneut starten.

DeltaT Garen | Besonders schonendes Garen von Großbratstücken. Garraumtemperatur passt sich automatisch der aktuellen KT an.

Extra Programme | Sous-vide Garen, NT Garen, Konfieren, Trocknen, Einkochen, über Nacht Garen und mehr bereits voreingestellt.

Touch&Cook Menü | Piktogramm-basiertes Menü. Eigene Piktogramme verwenden und Symbolgeführte Bildschirmgeometrie.

Gratin | Voreinstellung für Schnelles Überkrusten und Gratinieren.

Lernfunktion | Bereits abgelaufene Vorgänge inkl. aller währenddessen vorgenommen Änderungen abspeichern.

MyControls | Vollumfänglich frei konfigurierbares Display in beliebig vielen Slides und eigener Anordnung, Beschriftung und Farbe.

✓

✓

○

○ Manuell

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓ Programmierbar

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

evo ONE

evo PLUS

evo MAX

Lüfter takten | Besonders schonende Lüfterradeinstellung reduziert Garverlust und ermöglicht eine fast stehende Hitze.

* **Panoramatür** | Breite, mehrfach verglaste Frontscheibe für perfekten Einblick ins Innere des Garraums.

* **LED Beleuchtung** | Perfekt ausgeleuchteter Garraum - hell, farbecht und ein Blickfang vor allem in offenen Küchen.

CombiHealth | Echtzeitüberwachung des Pflegezustandes direkt auf dem Startdisplay sichtbar.

Multitasking | Zugriff auf alle Funktionen und Programmierung, auch während laufender Prozesse oder der Reinigung.

Kalender | Zeitversetzte Prozesse, Erinnerung an Wartungen oder andere Vorgänge zentral verwalten.

Fetteableitung | Spezielle Lüfterradgeometrie reduziert Blaurauch und führt Fett, bevor es verbrennen kann.

EcoLogic | Energieverbrauch wird aufgezeichnet und dargestellt. Abrufbar über das Display, USB oder online (sofern das Gerät vernetzt ist).

HACCP Protokollierung | Alle HACCP relevanten Daten werden aufgezeichnet. Abrufbar über das Display, USB oder online (sofern das Gerät vernetzt ist).

Internetanschluss | Ermöglicht den Zugriff online über die Ferne.

CombiOnline | Online-Zugriff über den Browser. Fernsteuerung, Fernanalyse, Rezeptverwaltung, Datenanalyse & mehr.

✓ Zweifache Türverglasung

✓ LED Streifen auf einer Türseite

✓

✓

✓

✓ Zweifache Türverglasung
○ Dreifache Türverglasung

✓ LED Streifen auf einer Türseite
○ LED Streifen auf beiden Türseiten

✓

✓

✓

✓

✓

✓ LAN
○ WiFi

✓

✓

✓ Dreifache Türverglasung

✓ LED Streifen auf beiden Türseiten

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓ LAN
✓ WiFi

✓

* Diese Ausstattung betrifft die Gerätetür und damit verbunden das optionale Paket EcoDoor 300 für den Evo Plus: 300 °C max. Temp., Dreifache Türverglasung, 2 LED Lichtleisten

✓ Standard

○ Optional

Eine Lösung für jeden Bedarf





Pâtisserie / Ladenbacken



Shop & Bistro



Metzgereien



und viele Weitere

Technische Details



Funktionales Design

Das durchdachte Design ermöglicht einen schnellen und komfortablen Zugang zu den relevanten Komponenten. Service und Wartung werden dadurch deutlich einfacher und schneller – bei minimalen Ausfallzeiten.



ErgoFit

Das ergonomische Design, allen voran der Quereinschub, erhöht die Sicherheit, sorgt für einen optimalen Einblick in den Garraum und reduziert langfristige körperliche Belastungen um bis zu 39%.



Fugenloser Hygienegarraum aus V4A

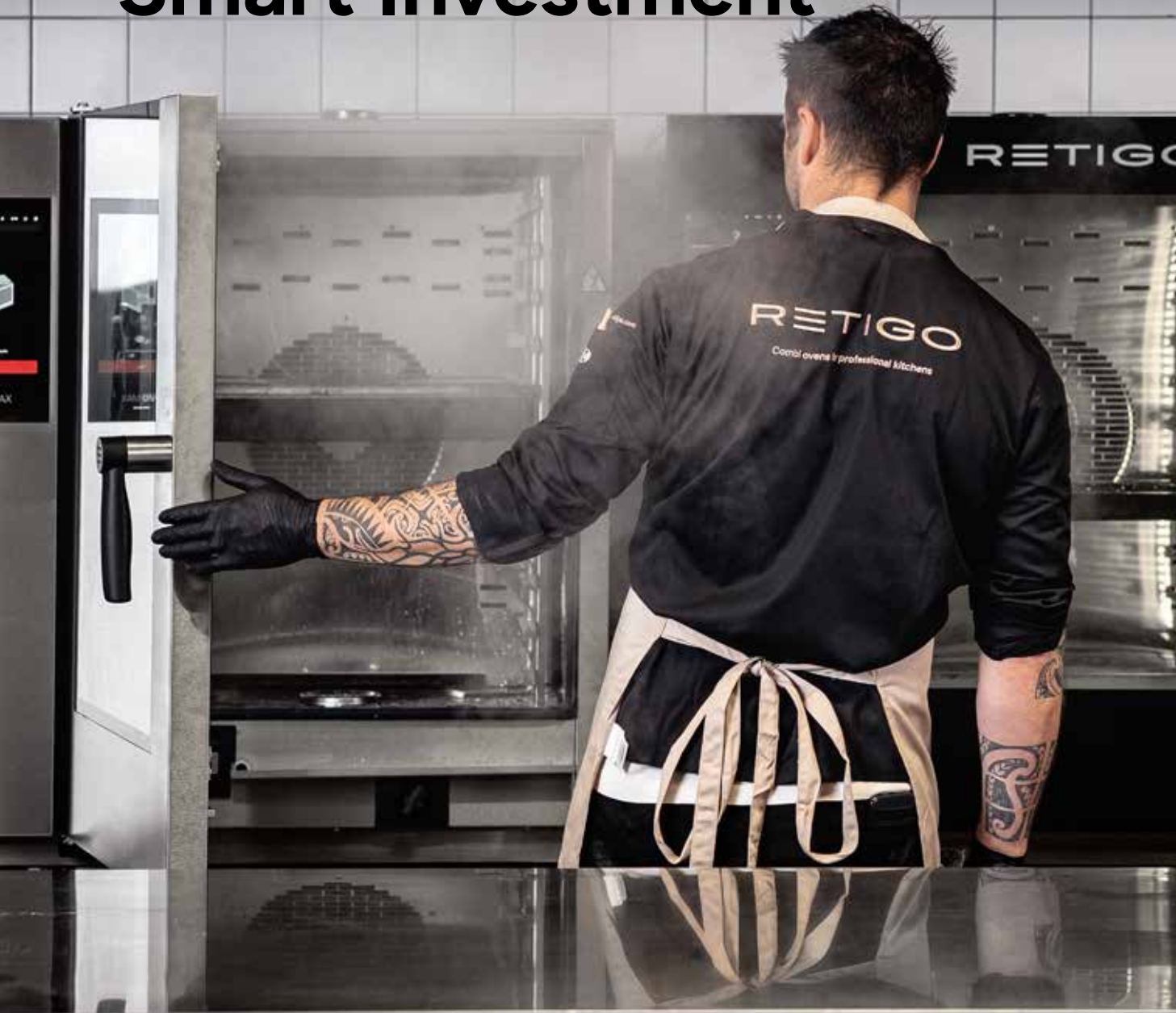
Der Garraum aus hochwertigem AISI 316L Edelstahl (V4A) mit lasergeschweißten Nähten bietet eine bis zu sechsmal höhere Korrosionsbeständigkeit im Vergleich zu V2A. Für maximale Lebensdauer, kompromisslose Hygiene und absolut zuverlässigen Betrieb.



TrueSteam Technologie

Das patentierte Design des Lüfterrads, Zerstäubers und der Heizelemente in Verbindung mit der Wärmerückgewinnung sorgen für eine sofortige Dampfsättigung und noch effizientere Dampferzeugung. Das Ergebnis ist noch satterer Dampf bei reduziertem Wasser- und Energieverbrauch.

Smart Investment



**Mehr Dampf.
Weniger Verbrauch.
Maximale Effizienz.
Perfekte Ergebnisse.**

Dank der neuen patentierten TrueSteam Direkt Dampferzeugung liefert der Evolution bis zu **doppelt so viel gesättigten Dampf** bei gleichbleibendem Wasserverbrauch.

Die effizientere Dampferzeugung resultiert in einer bis zu 7.5 % höheren Dämpfkapazität bei bis zu 20 % weniger Energieverbrauch.

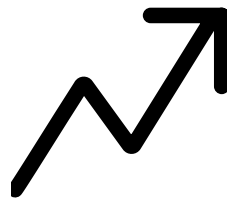
*Die Messergebnisse basieren auf dem für die EnergyStar-Zertifizierung verwendeten ASTM-Standard und der Vergleich bezieht sich auf die vorherige Gerätegeneration.



2×

EFFIZIENTERE

Dampferzeugung



+7.5 %

MEHR

KAPAZITÄT

dank der schnelleren
Dampferzeugung



20 %

WENIGER

ENERGIE-

VERBRAUCH

im Dampfbetrieb



evolution MAX

Kompromisslos mit maximaler Ausstattung.

Das Spitzenmodell der Evolution Serie mit 10" SmartTouch Display, maximaler Effizienz und höchstem Bedienkomfort.

Vielfältige Garautomatik, OnBoard WiFi, smartes Pflegesystem, fugenloser V4A Garraum.

Vertraue auf maximale Performance.

Top 5 Vorteile



Perfektionierte Gartechnologie

Perfekte Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitssteuerung, hocheffizienter Entfeuchtung, absoluter Temperaturgenauigkeit und satter Dampferzeugung.

Gemacht für jeden Anwender

Die Vielzahl bereits hinterlegter Programme und Prozesse sowie Gartechnologien ermöglichen wunderbare Ergebnisse - auch bei weniger erfahrenen Anwendern. Sortiert in übersichtlichen Kategorien und mit Piktogrammen bebildert, findet jeder das passende Programm zu jedem Produkt.



Starke Leistung - auch unter Druck

Absolut hochwertig, robust und langlebig gefertigt mit einem fugenlosen V4A Hygienegarraum und minimalem Kunststoffanteil. Dreifachverglasung, Wärmerückgewinnung und viele hochwertigen Gerätedetails.

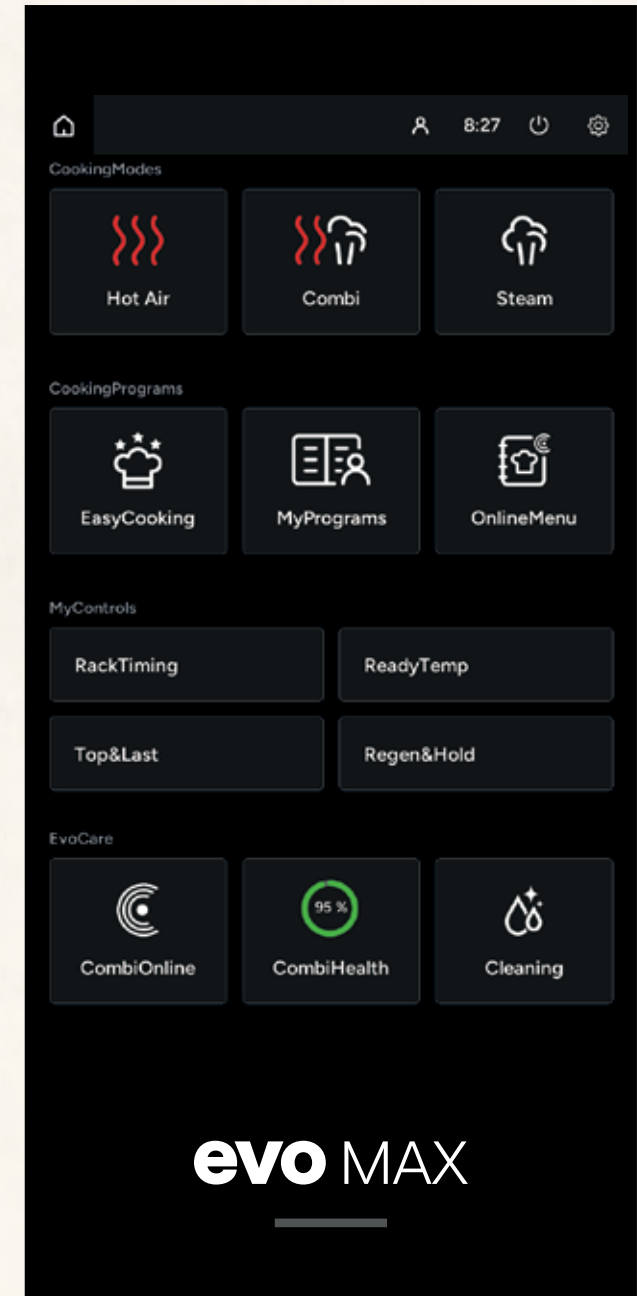


Er hält den Rücken frei

Ergonomisches Design - dank Quereinschub: deutlich erhöhte Sicherheit und weniger körperliche Belastung. Perfekter Einblick in den Garraum und dabei mit Leichtigkeit die volle Gerätekapazität nutzen.

Ultraschnelle Reaktion, weniger Stress

Das kapazitive 10" Display reagiert sofort - ohne lästige Wartezeiten und Verzögerungen. Der Aufbau ist vollkommen intuitiv und übersichtlich, Text & Bild erleichtern die Navigation und alle Menüs sind benutzerfreundlich und klar dargestellt.







Geschmack unter der Oberfläche

Der echte Geschmack liegt unter der Oberfläche, hier sorgt der Retigo Evolution für eine perfekte Textur, Aroma und Farbe.

Gäste und Kunden begeistern

Perfekte Garergebnisse dank **präziser Feuchtigkeitssteuerung, hocheffizienter Entfeuchtung, absoluter Temperaturgenauigkeit und satter Dampferzeugung**. Die **ideale Lüftereinstellung** für jede Zubereitungsart. Dies alles mitsamt einer **effizienten und genauen Programmsteuerung** garantiert wunderbare Ergebnisse und - am Ende des Tages - die Begeisterung Ihrer Gäste und Kunden.

Echter Geschmack in jedem Bissen

Eine **satte und sofortige Dampferzeugung** dank **2-stufigem Vorheizsystem und optimiertem Zerstäuber sowie Heizung** - das garantiert ein großartiges Produkt das schnell gegart ist, bei minimalem Garverlust und noch niedrigerem Verbrauch.

Gemacht für jeden Anwender

Vollumfassende Programmierung, bereits hunderte hinterlegte Programme, vielfältige Garformen, Zugriff auf unsere internationale Online-Rezeptdatenbank und auf Wunsch ein ganz **eigenes Display** mit ausschließlich den Funktionen, die genutzt werden sollen - so erzielt jeder Anwender mit Leichtigkeit perfekte Ergebnisse.





Leichtigkeit unter Last

Der Retigo Evolution sorgt für einen stressfreien Arbeitsalltag - auch wenn es mal heiß her geht.

Egal ob smarte Ergonomie oder intuitive Steuerung - jedes Detail ist dazu geschaffen, die Belastung zu reduzieren und für Sicherheit zu sorgen, wenn es am meisten darauf ankommt.

Er stärkt den Rücken - Tag für Tag

Wir halten dem Anwender den Rücken frei - und meinen das wörtlich. Die IEA (International Ergonomics Association) bestätigt, dass der **Quereinschub für bis zu 39% weniger körperliche Belastung** sorgt. Eine **höhere Arbeitssicherheit und eine perfekte Übersicht** sind garantiert.

Vertrauen für jeden Anwender

Eine vollkommen intuitive Steuerung, übersichtlich mit Bildern und Text, sichert eine selbstbewusste Bedienung ohne Verzögerungen.

Mit **MyControls** kann man die Steuerung vollkommen individuell auf den eigenen Bedarf anpassen. So werden Fehler vermieden und stets gleichbleibende Ergebnisse garantiert.

Sofortige Reaktion, weniger Stress

FastReact UI - das ist unsere ultraschnell reagierende Steuerung.

Keine Lags, keine Wartezeiten, kein Vertippen aufgrund Verzögerung.

Und Dank **Multitasking** kann man auch während laufender Prozesse oder der Reinigung die Steuerung vollumfänglich nutzen.



“Die Leistung des Kombidämpfers ist bemerkenswert. Wir bereiten darin die gleichen Speisen zu wie zuvor in anderen Geräten – jedoch in wesentlich kürzerer Zeit. Gerade an stark frequentierten Freitagabenden ist Geschwindigkeit für uns entscheidend.”

František Zástěra
Küchenleiter
ENDEMIT Boutique Hotel & Spa









Sicherheit unter Druck

Leistung unter Druck zu erbringen erfordert mehr als reine Performance. Es erfordert Zuverlässigkeit, Kontrolle und eine gesunde Portion Gelassenheit. Retigo Evolution sorgt für konsistent gute Ergebnisse auch in stressigen Situationen.

Ruhe bewahren - auch unter Druck

Echte Qualität die den Rücken frei hält - Tag für Tag. **Die TrustBuilt Konstruktion** mit ihrem **robusten V4A Hygienegarraum, einem minimalen Kunststoffanteil** und einer Verarbeitung in der **höchsten Güteklasse** ist der Grundstein für ein langes Geräteleben und ein minimales Ausfallrisiko.

Performance unter Kontrolle

Egal ob TrueSteam Direkt oder SecureBoiler - beide bringen ihre eigenen Vorteile mit: **TrueSteam Direkt ist maximal ausfallsicher und absolut effizient, SecureBoiler verfügt über ein einzigartiges BackUp im Falle eines Fehlers.** Zusammen mit Entkalkungsautomatik, Selbstdiagnose und der Aufzeichnung aller Daten sind Sie stets auf der sicheren Seite.

Experten, auf die Verlass ist

Wir sind da! Ob Anwendungsberatung, Erreichbarkeit oder Serviceunterstützung - wir sind da, wir sind erreichbar - und vor Ort, wenn wir gebraucht werden. Bei uns gibt es keine Bandansage - sondern echte Menschen mit Erfahrung, die lösungsorientiert anpacken und supporten.

RETIGO

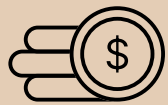


evo MAX



evo MAX





Wirtschaftlichkeit unter Kontrolle

Profit entsteht durch clevere Einsparungen, zuverlässige Leistung und langfristigen Mehrwert. Der Retigo Evolution hält die Kosten niedrig, verhindert Ausfälle und sorgt für nachhaltige Ergebnisse, auf die man sich verlassen kann.

Höhere Kapazität, mehr Auslastung

Eine höhere Gerätekapazität mit größeren Einschubabständen, einer effizienteren Dampferzeugung und einer optimierten Luftverteilung sorgt für gleichmäßige Ergebnisse auch bei hoher Geräteauslastung.

Echte Einsparungen und höhere Effizienz

Retigo **EcoLogic** - die Kombination cleverer Features wie unter anderem die **50 mm Garraumisolierung, die dreifach verglaste Gerätetüre, die integrierte Wärmerückgewinnung und eine sparsame automatische Reinigung** - sorgen für stetig niedrige Verbrauchswerte. Strom- und Wasserbedarf wird auf ein Minimum reduziert.

Ein Wert, der Bestand hat

Retigo Evolution ist für eine 10+ Jahre lange Lebensdauer gefertigt - bei niedrigem Wartungsaufwand. Hochwertige verbaute Komponenten, eine grundsätzlich sehr robuste Bauart mit leichter Zugänglichkeit zu den wichtigsten Bauteilen und ein Pflegesystem, dass den Gerätezustand im Blick behält, sichern einen zuverlässigen Betrieb - Tag für Tag, Jahr für Jahr.

“Die Kombidämpfer sind erstklassig. Wenn ich sie mit etwas vergleichen müsste, dann mit einem Smartphone oder Computer, der alles kann.”

Michal Glac
Koch
Stare Casy Restaurant
und Gasthaus



RETIGO



Nezapomínejte odstranit
při teplotě nad 60°C.

Nezapomínejte spravit
při teplotě nad 100°C.

Plí ačeli na roštech
vše na opačném směru
přímé potrubí.

Nezapomínejte dle návodu
programy "Automatické ovlá"



RE





Nachhaltigkeit im Rampenlicht

Echte Verantwortung zeigen – im Arbeitsalltag ebenso wie gegenüber unserem Planeten. Der Retigo Evolution vereint nachhaltige Effizienz und Spitzenleistung.

Verantwortung die sich lohnt

Beim Kauf eines Retigo Geräts fällt die Entscheidung zu Gunsten einer verantwortungsbewussten Herstellung, die durch einen transparent kalkulierten CO2 Fußabdruck nachvollziehbar ist. 99% aller verbauten Gerätekomponten kommen aus Europa, davon 65% lokal aus der Tschechischen Republik. Retigo **reduziert Umweltbelastungen und stärkt lokale Wirtschaftskreisläufe**. Nachhaltige Praktiken und eine ethische Unternehmensführung im Rahmen der Retigo-ESG-Politik sind für uns selbstverständlich.

Abfall weitgehend reduziert

Evolution Kombidämpfer können wesentlich zur **Reduktion von Überproduktion** beitragen, vor allem in Kombination mit einer Optimierung der Abläufe, z.B. Cook&Chill oder Cook&Freeze. Sie **übertreffen die Anforderungen des EPA Energy Star Standards deutlich** und tragen so zur **Reduzierung energiebedingter Verluste** bei. Die **lange Lebensdauer und hohe Recyclingfähigkeit** verringern zudem den Entsorgungsaufwand.

Nachhaltigkeit direkt mit verbaut

Nachhaltigkeit wird bei uns direkt mit verbaut - ob **Eco Reinigungsprogramme, bis zu 98% recyclebarer Edelstahl, minimierter Kunststoffanteil oder das phosphatfreie Reinigungsmittel** - all dies und noch mehr tragen dazu bei.



evolution PLUS

Vielseitiges flexibles Multitalent.

Ergonomisch, variabel und bequem bedienbar über das 8" SmartTouch Display, programmierbar und mit optimierter Dampferzeugung.

Wärmerückgewinnung, automatisches Reinigungssystem, ergonomisches Design, fugenloser V4A Garraum.

Vertraue auf die Flexibilität.

Top 5 Vorteile



Perfektionierte Gartechnologie

Perfekte Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitssteuerung, hocheffizienter Entfeuchtung, absoluter Temperaturgenauigkeit und satter Dampferzeugung.



Er hält den Rücken frei

Ergonomisches Design - dank Quereinschub: deutlich erhöhte Arbeitssicherheit und weniger körperliche Belastung. Perfekter Einblick in den Garraum und dabei mit Leichtigkeit die volle Gerätekapazität nutzen.



Starke Leistung - auch unter Druck

Absolut hochwertig, robust und langlebig gefertigt mit einem fugenlosen V4A Hygienegarraum und minimalem Kunststoffanteil.

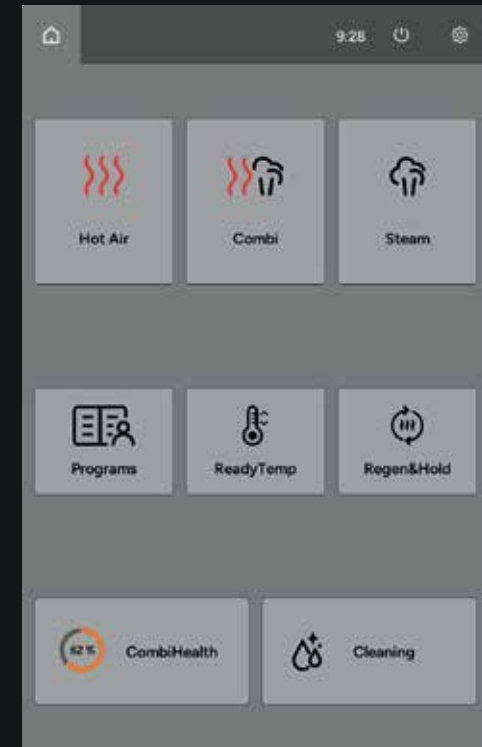


Extra Kapazität

Verbesserte Gleichmäßigkeit, größerer Einschubabstand, höhere Kapazität.

Alles was wichtig ist

Alle wirklich wichtigen Funktionen sofort verfügbar - keine überflüssigen Zusätze. Sparsame automatische Reinigung, Echtzeitanzeige des Pflegezustands.



evo PLUS

“Die Steuerung unserer Kombidämpfer hat einen großen Schritt nach vorn gemacht. Dabei war sie zuvor schon extrem gut. Wir haben Sie über mehrere Jahre hinweg auf Basis unseres Kundenfeedbacks mit unserem Entwicklungsteam optimiert. Selbst weniger erfahrene Anwender finden sich schnell und problemlos zurecht.”

Jaroslav Mikoška

Retigo Anwendungsberater





RETIGO

Trust under the crust

RETIGO

0:04
150°
EVO MAX

EVO MAX



evolution ONE

Zuverlässiges Basismodell für den professionellen Betrieb

Robust und ergonomisch mit intuitiver Steuerung über Folientastatur - ausgestattet mit Allem, was wirklich wichtig ist.

Sparsame automatische Reinigung, fugenloser V4A Garraum.

Vertraue auf die Einfachheit.

Top 5 Vorteile



Hält den Rücken frei

Ergonomisches Design - bis zu 39% weniger körperliche Belastung und höhere Arbeitssicherheit.



Extra Kapazität

Vergrößerter Einschubabstand für mehr Gleichmäßigkeit und eine höhere Speisenkapazität.



Starke Leistung - auch unter Druck

Absolut hochwertig, robust und langlebig gefertigt mit einem fugenlosen V4A Hygienegarraum und minimalem Kunststoffanteil.



Konsistente Garergebnisse

Einstellbare Feuchtigkeit, aktive Entfeuchtung und Kerntemperaturfühler garantieren perfekte Ergebnisse..



“Der neu entwickelte Lüfter sorgt dafür, dass Backwaren höher und schneller aufgehen und dabei ein gleichmäßig perfektes Backergebnis erzielen. Die TrueSteam-Technologie verbessert Struktur und Feuchtigkeit und schafft Desserts, die konstant fein, saftig und perfekt zart sind.”

Chloé Lasseron
Retigo Anwendungsberaterin





Technische Parameter



623 i



611 i

611 b

611 ig

1011 i

	623 i	611 i	611 b	611 ig	1011 i
Energie	Elektrogerät	Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät	Elektrogerät
Dampferzeugung	TrueSteam Direkt	TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt	TrueSteam Direkt
Kapazität	6 × GN2/3	6 × GN1/1	6 × GN1/1	6 × GN1/1	10 × GN1/1
Kapazität (optional)	-	5 × 400/600	5 × 400/600	5 × 400/600	8 × 400/600
Speisenkapazität	30–50	51–150	51–150	51–150	151–250
Einschubabstand	65 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Abmessungen (BxHxT in mm) inkl. Griff	683 × 642 × 661	932 × 822 × 894	932 × 822 × 894	932 × 822 × 894	932 × 1082 × 894
Gewicht	71 kg	119,5 kg	127 kg	*folgt	144 kg
Anschlussleistung	5,6 kW	11,0 kW	11,0 kW	0,8 kW	18,7 kW
Heizleistung	5,4 kW	10,3 kW	10,3 kW	*folgt	18,0 kW
Nominale Leistung (Gas)	-	-	-	13 kW	-
Boilerleistung	-	-	9 kW	-	-
Absicherung	10 A	16 A	16 A	10 A	32 A
Spannung	3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz
Wasserzu- / ablauf	G 3/4" / 40 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Gasanschluss	-	-	-	G 3/4"	-
Geräuschpegel	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
Garraumtemperatur	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *

* Temperaturen gelten für Evolution MAX Modelle und Evolution PLUS Modelle mit EcoDoor300. Sonst: 30-260 °C.



1011 b

1011 ig



2011 i

2011 b

2011 ig

Elektrogerät	Gasgerät
SecureBoiler	TrueSteam Direkt
10 × GN1/1	10 × GN1/1
8 × 400/600	8 × 400/600
151–250	151–250
70 mm	70 mm
932 × 1082 × 894	932 × 1082 × 894
152 kg	*folgt
18,7 kW	0,8 kW
18,0 kW	*folgt
-	22 kW
18,0 kW	-
32 A	10 A
3N~/400V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
-	G 3/4"
max. 70 dBA	max. 70 dBA
30–300 °C *	30–300 °C *

Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät
TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt
20 × GN1/1	20 × GN1/1	20 × GN1/1
-	-	-
400–600	400–600	400–600
67 mm	67 mm	67 mm
958 × 1890 × 900	958 × 1890 × 900	958 × 1890 × 900
* folgt	260,5 kg	*folgt
37,2 kW	37,2 kW	1,4 kW
36,0 kW	36,0 kW	*folgt
-	-	45 kW
-	36,0 kW	-
63 A	63 A	10 A
3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
-	-	G 3/4"
max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *



621 i

621 b

621 ig



1021 i

1021 b

Energie
Dampferzeugung
Kapazität
Kapazität (optional)
Speisenkapazität
Einschubabstand
Abmessungen (BxHxT in mm) inkl. Griff
Gewicht
Anschlussleistung
Heizleistung
Nominale Leistung (Gas)
Boilerleistung
Absicherung
Spannung
Wasserzu- / ablauf
Gasanschluss
Geräuschpegel
Garraumtemperatur

Elektrogerät
TrueSteam Direkt
6 × GN2/1
12 × GN1/1
100–300
70 mm
1120 × 822 × 1087
*folgt
21,6 kW
20,5 kW
-
-
32 A
3N~/400V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
max. 70 dBA
30–300 °C *

Elektrogerät
SecureBoiler
6 × GN2/1
12 × GN1/1
100–300
70 mm
1120 × 822 × 1087
*folgt
21,6 kW
20,5 kW
-
18 kW
32 A
3N~/400V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
max. 70 dBA
30–300 °C *

Gasgerät
TrueSteam Direkt
6 × GN2/1
12 × GN1/1
100–300
70 mm
1120 × 822 × 1087
*folgt
0,8 kW
-
28,1 kW
10 A
1N~(2~/)220-240V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
G 3/4"
max. 70 dBA
30–300 °C *

Elektrogerät
TrueSteam Direkt
10 × GN2/1
20 × GN1/1
300–500
70 mm
1120 × 1082 × 1087
*folgt
34,2 kW
33 kW
-
-
50 A
3N~/400V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
max. 70 dBA
30–300 °C *

Elektrogerät
SecureBoiler
10 × GN2/1
20 × GN1/1
300–500
70 mm
1120 × 1082 × 1087
*folgt
34,2 kW
33 kW
-
27 kW
50 A
3N~/400V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
max. 70 dBA
30–300 °C *

* Temperaturen gelten für Evolution MAX Modelle und Evolution PLUS Modelle mit EcoDoor300. Sonst: 30-260 °C.



1021 ig

2021 i

2021 b

2021 ig

Gasgerät
TrueSteam Direkt
10 × GN2/1
20 × GN1/1
300–500
70 mm
1120 × 1082 × 1087
*folgt
0,9 kW
-
35,6 kW
-
10 A
1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
G 3/4"
max. 70 dBA
30–300 °C

Elektrogerät
TrueSteam Direkt
20 × GN2/1
40 × GN1/1
600–900
67 mm
1167 × 1890 × 1088
*folgt
68,2 kW
66 kW
-
-
100 A
3N~/400V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
max. 70 dBA
30–300 °C

Elektrogerät
SecureBoiler
20 × GN2/1
40 × GN1/1
600–900
67 mm
1167 × 1890 × 1088
*folgt
68,2 kW
66 kW
-
54 kW
100 A
3N~/400V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
max. 70 dBA
30–300 °C

Gasgerät
TrueSteam Direkt
20 × GN2/1
40 × GN1/1
600–900
67 mm
1167 × 1890 × 1088
*folgt
1,6 kW
-
78 kW
-
16 A
1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
G 1"
max. 70 dBA
30–300 °C

Zubehör



Untergestelle für Tischgeräte

Verschiedene Edelstahl-Untergestelle mit GN Einschubschienen sind für die Gerätegrößen 623, 611, 1011 sowie 621 und 1021 verfügbar. Die Untergestelle sind verschweißt und verfügen über höhenverstellbare Füße. Auch rollbare Ausführungen sind möglich.

623: ST623 mit 8 x GN2/3 und 8 x GN1/3 Einschüben, 730mm Höhe, auf höhenverstellbaren Füßen oder Rollen
611, 1011: ST116 mit 16 x GN1/1 Einschüben, 700mm Höhe auf höhenverstellbaren Füßen
ST116H mit 22 x GN1/1 Einschüben, 900mm Höhe auf höhenverstellbaren Füßen
ST116CS mit 14 x GN1/1 Einschüben, 700mm Höhe, auf Rollen



Wandkonsole für 623 Geräte

Der 623 Evolution Kombidämpfer kann auch platzsparend an einer Wand angebracht werden. Hierzu gibt es die passende Wandkonsole.

- KN623: Wandkonsole



Turmsets für Elektrogeräte

Zwei Geräte können platzsparend auf einer Stellfläche im Turm kombiniert werden. Die größere Kapazität bei flexibler Nutzung von unterschiedlichen Klimata bietet zahlreiche Vorteile im Vergleich zu einem größeren Gerät. Folgende Turmsets sind erhältlich und können auch mit einer Kondensationshaube kombiniert werden (unteres Gerät / oberes Gerät):

- 623i/623i
- 611i,b/611i,b
- 1011i,b/611i,b
- 621i,b/621i,b
- 1021i,b/621i,b



Kombidämpfer + Holdomat

Ein spezielles Untergestell mit Platz für einen Holdomaten kombiniert die perfekte Technologie zum platzsparenden Garen und Warmhalten auf einer Stellfläche. Hieraus ergeben sich folgende Kombinationsmöglichkeiten:

611 + Holdomat 311
1011 + Holdomat 311

611 + Holdomat 411
1011 + Holdomat 411



Turmsets für Gasgeräte

Auch Gasgeräte lassen sich platzsparend im Turm kombinieren, hierbei wird der Gaskamin des unteren Geräts nach oben abgeführt. Folgende Kombinationen sind möglich (unteres Gerät / oberes Gerät):

- 611 i, b, ig/611 i, b, ig
- 1011 i, b, ig/611 i, b, ig
- 621 i, b, ig/ 621i, b, ig
- 1021 i, b, ig/ 621 i, b, ig



Kombidämpfer + evoVent Kondensationshaube

Die evoVent Kondensationshaube kondensiert Abdampf und führt das Kondensat wieder dem Geräteablauf zu. Der Stromanschluss kann über den verbundenen Kombidämpfer erfolgen. Zusätzliche externe Anschlüsse sind nicht nötig. Folgende Hauben sind verfügbar:

- RPH T623 für 623 Geräte und Turmsets
- RPH T11 für 611 und 1011 Geräte und Turmsets
- RPH F11 für 2011 Geräte
- RPH T21 für 621 und 1021 Geräte und Turmsets
- RPH F21 für 2021 Geräte



Bankett Systeme

Mit den Retigo Evolution Geräten der Größe 1011, 2011 und 2021 lässt sich auch das Bankettsystem kombinieren. Hier können bis zu 118 Teller gleichzeitig regeneriert und mit Hilfe der Thermohaube bis zu 25 Minuten warmgehalten werden. Folgende Systeme sind erhältlich:

- 1011 – Bankettsystem für 29 oder 24 Teller
 - 2011 – Bankettsystem für 59 oder 48 Teller
 - 2021 – Bankettsystem für 118 oder 96 Teller
- Tellerdurchmesser: 280 mm
Abstand: 62 mm oder 80 mm



Türanschlag links

Retigo Evolution Kombidämpfer der Größe 623, 611 und 1011 sind optional mit einem Türanschlag auf der linken Seite erhältlich. Hierbei verbleibt auch das Panel auf der linken Seite. Diese Option muss werksseitig verbaut werden, ein nachträgliches Umrüsten ist nicht möglich.



Schiffsausführung und Zugausführung

Für einen sicheren Gerätebetrieb auf beweglichen Standorten ist die Schiffs- und Zugausführung optimal. Sonderspannungen, Fußbefestigung, Kippsicherung und Türhydraulik sorgen für einen sicheren Betrieb.

- Türhydraulik für stabile Türposition
- Spezielle Einschubschienen im Gerät und Untergestell verhindern das Herausrutschen der GN Behälter bei Neigung
- Fußbefestigung für Gerät und Untergestell sichern die stabile Position und verhindern ein mögliches Rutschen



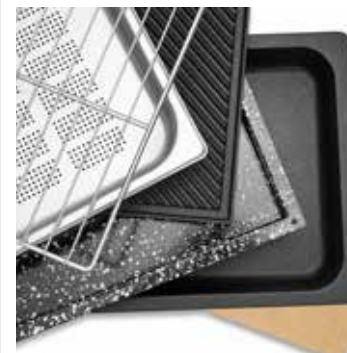
TankBase

Die TankBase ermöglicht den autarken Betrieb eines Retigo Evolution Kombidämpfers ohne bauseitige Wasserversorgung. Mit 29l Frischwassertank und 30l Abwassertank kann über mehrere Stunden gedämpft werden und die automatische Reinigung kann durchgeführt werden. Erhältlich ist sie für Evolution Kombidämpfer mit TrueSteam Direkt in den Größen 623, 611 und 1011.



Weiteres Zubehör

Ob Sie die Funktionalität Ihres Retigo Evolution Kombidämpfers erweitern möchten (z. B. mit dem Räuchermodul oder der Lebensmittelsprühpistole) oder optimale Betriebsbedingungen sicherstellen und die Lebensdauer verlängern wollen (Wasseraufbereitung, Reinigungsmittel und Filtersysteme) – wir bieten Ihnen die passenden Lösungen. Weitere Informationen finden Sie unter www.retigo.de.



Gastronorm Zubehör

Für den Retigo Evolution Kombidämpfer können Sie eine große Auswahl an GN-Behältern bestellen. Kombidämpfer verwenden GN-Behälter in den Größen GN 1/1, GN 2/3 und GN 2/1. Wir bieten Standardausführungen aus Edelstahl – geschlossen oder gelocht – sowie spezielle GN-Behälter, Backbleche, Roste, beschichtete und emaillierte Platten an.





Retigo CombiOnline® ist eine einfache und sichere cloubasierte Vernetzungslösung.

Steuern, programmieren und verwalten Sie Ihre Geräte über die Ferne, analysieren Sie Betriebsdaten oder führen Sie ein Software-Update durch.

All dies jederzeit und von überall aus.



Inspiration aus aller Welt

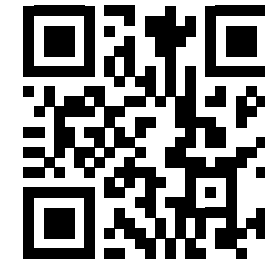
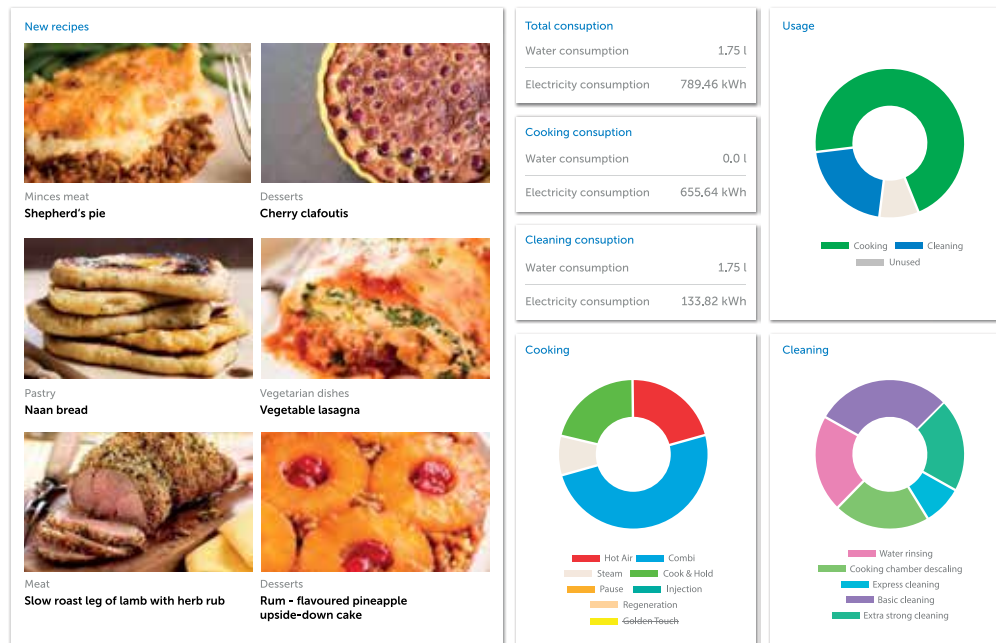
Lassen Sie sich von Köchen auf der ganzen Welt inspirieren und finden Sie im öffentlichen Kochbuch neue Ideen für Ihre eigene Karte. Zeigen auch Sie Ihre eigenen Kreationen der Retigo Köche-Community. Dank der Suche finden Sie verschiedenste Länderküchen. Laden Sie ganz einfach ausgewählte Rezepte und zugehörige Programme auf einen verbundenen Retigo Kombidämpfer.

Absolute Sicherheit

Ein automatisches Datenbackup auf einem geschützten Server sorgt dafür, dass wichtige Daten wie Programme, HACCP-Daten oder Betriebsstatistiken jederzeit sicher und zuverlässig gespeichert sind. Die Anmeldung ist einfach, sicher und schnell.

Profilmanagement, automatische SW Updates

Die individuellen Profile Ihres Evolution MAX Kombidämpfers können bequem auf eine beliebige Anzahl von Geräten hochgeladen werden. Sie haben ein neues Produkt im Programm? So übertragen Sie das aktualisierte Profil schnell auf alle Ihre Geräte. Automatische SW Updates stellen sicher, dass Ihr Kombidämpfer softwaretechnisch stets auf dem aktuellen Stand ist.



www.combionline.com

Gerätefernverwaltung

Verbinden Sie beliebig viele Geräte an unterschiedlichen Standorten. Verwalten Sie Ihre Geräte in Gruppen oder nach Standorten sortiert. Der Zugriff erfolgt plattformunabhängig über jeden Webbrowser. Vom Überprüfen des Gerätestatus, Fernsteuerung, Aufspielen von Programmen oder Profilen bis hin zur Verbrauchs- und HACCP-Datenanalyse haben Sie alles überall im Blick.

Betriebsstatistik

Dank der vollständigen Aufzeichnung aller Betriebsdaten haben Sie jederzeit den vollen Überblick über Wasser- und Energieverbrauch sowie verschiedene Nutzungsarten und Reinigungsvorgänge. Filtern Sie bequem beliebige Nutzungszeiträume und lassen Sie sich die Nutzung oder HACCP Daten graphisch in Form von Diagrammen anzeigen.

Ferndiagnose

Egal ob Sie anwendungstechnische Unterstützung benötigen, oder ob ein Techniker eine Vorabdiagnose stellen soll - Sie können anderen Nutzern Zugriff auf Ihr Gerät ermöglichen und somit einen schnellen und reibungslosen Service unterstützen. Automatische Software-Updates sorgen dafür, dass Ihr Gerät jederzeit auf dem neuesten Stand ist.

RETIGO

RETIGO Deutschland GmbH
St. Valentin 3a
83324 Ruhpolding
Deutschland

Tel.: +49 8663 4196196
Email: info@retigo.de
www.retigo.de