

Leichtigkeit unter Last

Maximale Anzahl von Programmen / Schritten: 1000/20

ErgoFit Der Quereinschub bei 611, 1011 und 2011 Geräten verringert das Risiko von Verbrennungen, Verbrühungen und langfristigen körperlichen Belastungen. Kleinere Behälter oder GN schieben? Kein Problem - diese setzt man einfach auf einen Rost nebeneinander und hat so jederzeit alles im Blick. Gleiches gilt für das Teller-Regenerieren - durch den Quereinschub verdoppelt sich die Gerätekapazität hier faktisch!

FastReact UI Ultraschnelle Reaktion des kapazitiven Displays - keine Wartezeiten, keine Eingabeverzögerung. Natürlich auch bedienbar mit nassen Händen oder Handschuhen.

Reg&Hold Schnelleinstellung für ein optimales Regenerierklima und anschließendes Warmhalten - ganz einfach griffbereit auf dem Standarddisplay.

ReadyTemp Vorheizen oder aktiv Abkühlen bei geschlossener oder geöffneter Garraumtür - ganz einfach und schnell verfügbar, damit das ideale Klima binnen Sekunden erreicht ist.

EinschubTimer Der ideale Helfer bei Mischbeschickungen, unverzichtbar in Systemküchenkonzepten. Aufteilung in drei Zonen pro Einschub für maximale Auslastung der Gerätekapazität. Voll programmierbar auf die individuellen Produktparameter.

Top&Last Die bislang am häufigsten genutzten Programme oder die letzten Vorgänge - schnell aufgerufen und neu gestartet.

Touch&Cook Piktogramm-basiertes Menü und eigene Piktogramme hinterlegen.

Lernfunktion Vollzogene Garprozesse direkt als Programm speichern und so immer wieder auf das ideale Garergebnis zurückgreifen.

Panoramatür Die breite, dreifach verglaste Frontscheibe ermöglicht einen perfekten Einblick in den kompletten Garraum - hier versinkt nichts in der Tiefe! Perfekt für offene Küchen, Theken oder kundenwirksame Produktion.

Multitasking Jederzeit vollen Zugriff auf alle Gerätefunktionen, Programmierung, OnlineMenu und mehr - auch während laufender Garprozesse oder der automatischen Reinigung / Pflege.

MyControls Vollständig und vollkommen individuell anpassbarer Bildschirm, mehrere Ebenen direkt per Slide erreichbar, gruppieren von Funktionen, übersichtliche Darstellung und viele Visualisierungen. Per Profil jederzeit in die eigene Ansicht wechseln. Touch&Cook - direkt ins Programm gelangen per Klick aufs Piktogramm.

Wirtschaftlichkeit unter Kontrolle

EvoCare Überwachung des Pflegezustands: Reinigung, Entkalkung, Pflege und Diagnose

EvoDecalc SecureBoiler Betrieb ohne Wasseraufbereitung möglich.

EvoCleaning	Automatisches Reinigungssystem mit phosphatfreiem Feststoffreiniger. Sicher, sauber und besonders sparsam im Wasserverbrauch.
EcoLogic	Energieverbrauch minimiert dank integrierter Wärmerückgewinnung, Mehrfachverglasung und 50mm Isolierung. Energieverbrauchsdaten werden aufgezeichnet und dargestellt.
Internetanbindung	Einfach per Onboard-WiFi oder LAN Kabel vollen Zugriff auf CombiOnline. Gerätedaten, Fernsteuerung, automatische Software-Updates und Viele weitere Möglichkeiten.
CombiOnline	Cloud-basierte Vernetzungslösung, Rezepturverwaltung, Fernsteuerung, Ferndiagnose, Verbrauchsanalyse und Vieles mehr.

Sicherheit unter Druck

SecureBoiler	Voller Dampf, besondere Boilergeometrie für reduzierte Kalkbildung, Entkalkungsautomatik und integrierte Wärmerückgewinnung mit dem einzigartigen BackUp dass auch im Falle einer Boilerstörung für vollen Dampf sorgt.
TrustBuild Konstruktion	Robuster, fugenloser 316L-Edelstahl-Garraum (V4A), minimaler Kunststoffanteil und kompromisslos hochwertiges Design
LED Beleuchtung	Hell, farbecht und ein Blickfang - die LED Beleuchtung leuchtet den Innenraum komplett aus und kann individuell eingestellt werden - kein Blenden mehr beim Öffnen der Tür.
CombiHealth	Echtzeitüberwachung des Pflegezustands - Wartung, Luftfilter, Kapazität der Filterpatrone oder Reinigung / Entkalkung nötig? Hier hat man stets alles im Blick.
Fettableitung integriert	Besondere Lüfterradgeometrie reduziert Blaurauch und Fettgeruch.
HACCP Aufzeichnung	Alle Gerätedaten und HACCP-Daten werden protokolliert und sind direkt über das Gerätedisplay, über USB oder online abrufbar - über viele tausend Vorgänge hinweg. Nachweispflichten? Kein Problem.

Ausstattungsoptionen

Ausrollbare Handbrause	Integrierte Brause mit umschaltbarer Sprüh-/Strahlfunktion
Türanschlag links (verfügbar für 623, 611, 1011)	
Sicherheitstüröffnen in zwei Schritten	
EvoDecalc für TrueSteam Direkt	Entkalkungsmöglichkeit für Dampferzeugung bei Injektionsgeräten

RETIGO

Kombidämpfer für Profiküchen



Geschmack unter der Oberfläche



Leichtigkeit unter Last



Sicherheit unter Druck



Wirtschaftlichkeit unter Kontrolle



Nachhaltigkeit im Rampenlicht



RETIGO Deutschland GmbH
Sankt Valentin 3a
83324 Ruhpolding
Amtsgericht Traunstein: HRB 27546
UStId: DE321607121

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

evolution MAX

Kompromisslos mit maximaler Ausstattung



Leistung, auf die Sie sich verlassen können

Geschmack unter der Oberfläche

TrueSteam Direkt	Optimierte Garraumheizelemente, zweistufiges verbessertes Vorheizsystem und eine effizientere Wasserverteilung sichern maximale Dampfsättigung bei niedrigerem Verbrauch von Energie und Wasser.
Lüftergeschwindigkeiten	Steuerbare Lüftergeschwindigkeiten sorgen für eine perfekte Luftzirkulation für alle Zubereitungsarten, der sofortige Lüfterstopp beim Türöffnen hält die Wärme im Garraum und sorgt zusätzlich für Sicherheit.
PreciseCooking	Optimierte Garraumgeometrie und präzise Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit.
Präzise Feuchtigkeitssteuerung	Aktive Messung und Regelung der Feuchtigkeit und eine hocheffiziente automatisch gesteuerte aktive Entfeuchtung sichern stets das ideale Zubereitungsklima.
DynaAirFlow	Verbesserte Gleichmäßigkeit, vergrößerter Einschubabstand, eine höhere Leistung - all dies dient einer erhöhten Kapazität bei perfekter Gleichmäßigkeit
Hocheffiziente aktive Entfeuchtung	Knusprige Ergebnisse, eine perfekte Kruste oder kreative getrocknete Produkte - kein Problem dank der effizienten Wrasenklappe, die zu hohe Garraumfeuchtigkeit effektiv abführt.
6-Punkt Kerntemperaturfühler	Präzise Überwachung der Temperatur im Inneren des Garguts für den idealen Gargrad und absolute Produktsicherheit.
Easy Cooking	Zahlreiche voreingestellte Programme und Prozesse sorgen für beste Garergebnisse
OnlineMenu	Zugriff auf hunderte Rezepte und Programme aus allen Länderküchen binnen Sekunden über das Gerätedisplay. Inspiration garantiert!
DeltaT Funktion	Für ein besonders schonendes Garen mit dem Kerntemperaturfühler
Extra Programme	Besondere Garformen voreingestellt: Trocknen, Sous-vide Garen, Räuchern, Einkochen, NT- und Über Nacht Garen sowie weitere kreative Garoptionen griffbereit
Gratinieren	Schnelleinstellung zum Überkrusten und Gratinieren.
Lüfter autoreverse, Lüfter takten	Der autoreverse Lüfter sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, der getakteten Lüfter ist ideal für eine schonende Zubereitung, bei Niedertemperaturverfahren oder zum qualitätserhaltenden Warmhalten.
Kalenderfunktion	Erinnerungen einfach verwalten - die nächste Wartung, der Luftfilter soll in die Spülmaschine? Oder ganz einfach zeitversetzte Prozesse starten, hinterlegen und beliebig wiederholen - täglich, wöchentlich, monatlich. Wichtige Ereignisse immer im Blick!

Top 5 Vorteile

Perfektionierte Gartetechnologie

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

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

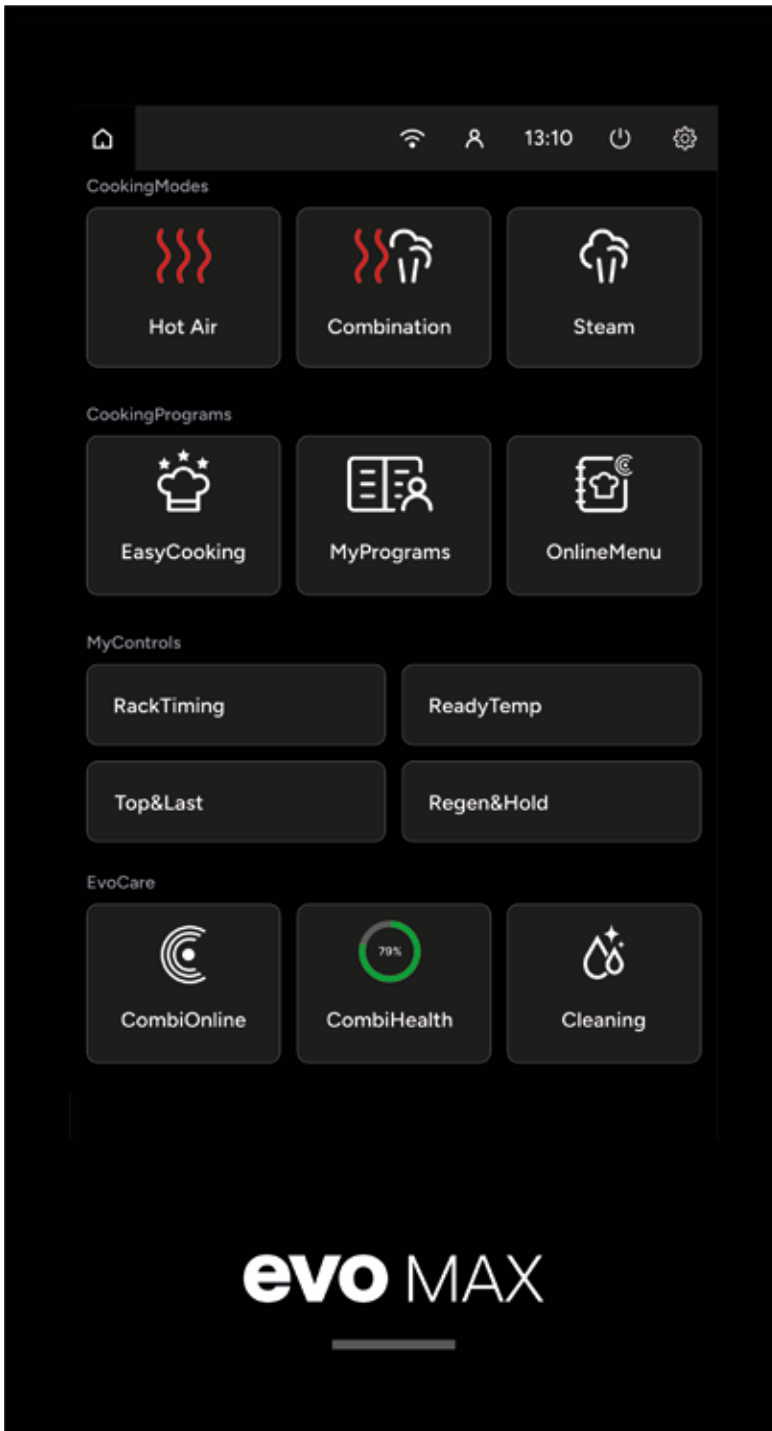
Das kapazitive 10" Display reagiert sofort - ohne lästige Wartezeiten und Verzögerungen. Der Aufbau ist vollkommen intuitiv und übersichtlich, Text & Bild erleichtern die Navigation und alle Menüs sind benutzerfreundlich und klar dargestellt.

Gemacht für jeden Anwender

Die Vielzahl bereits hinterlegter Programme und Prozesse sowie Gartentechnologien ermöglichen wunderbare Ergebnisse - auch bei weniger erfahrenen Anwendern. Sortiert in übersichtlichen Kategorien und mit Piktogrammen abgebildet, 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.



Technische Daten



MAX 623



MAX 611 i

MAX 611 k

MAX 611 ig



MAX 1011

MAX 1011 I

MAX 1011 id



MAX 2011

MAX 2011

MAX 2011 i



MAX 621

MAX 621

MAX 621 ig



MAX 1021

MAX 1021

MAX 1021 i



MAX 2021

MAX 2021

MAX 2021 i

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	Elektrogerät	Gasgerät
TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt
6 × GN1/1	6 × GN1/1	6 × GN1/1
5 × 400/600	5 × 400/600	5 × 400/600
51–150	51–150	51–150
70 mm	70 mm	70 mm
932 × 822 × 894	932 × 822 × 894	932 × 822 × 894
119,5 kg	127 kg	*folgt
11,0 kW	11,0 kW	0,8 kW
10,3 kW	10,3 kW	*folgt
-	-	13 kW
-	9 kW	-
16 A	16 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

Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät
TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt
10 × GN1/1	10 × GN1/1	10 × GN1/1
8 × 400/600	8 × 400/600	8 × 400/600
151–250	151–250	151–250
70 mm	70 mm	70 mm
932 × 1082 × 894	932 × 1082 × 894	932 × 1082 × 894
144 kg	152 kg	*folgt
18,7 kW	18,7 kW	0,8 kW
18,0 kW	18,0 kW	*folgt
-	-	22 kW
-	18,0 kW	-
32 A	32 A	10 A
3N~/400V/ 50-60 Hz	3N~/400V/ 50-60 Hz	1N~(2~/3)/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

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~/3)/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

Elektrogerät	electricity	Gasgerät
TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt
6 × GN2/1	6 × GN2/1	6 × GN2/1
12 × GN1/1	12 × GN1/1	12 × GN1/1
100–300	100–300	100–300
70 mm	70 mm	70 mm
1120 × 822 × 1087	1120 × 822 × 1087	1120 × 822 × 1087
*folgt	*folgt	*folgt
21,6 kW	21,6 kW	0,8 kW
20,5 kW	20,5 kW	-
-	-	28,1 kW
-	18 kW	-
32 A	32 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

Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät
TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt
10 × GN2/1	10 × GN2/1	10 × GN2/1
20 × GN1/1	20 × GN1/1	20 × GN1/1
300–500	300–500	300–500
70 mm	70 mm	70 mm
1120 × 1082 × 1087	1120 × 1082 × 1087	1120 × 1082 × 1087
*folgt	*folgt	*folgt
34,2 kW	34,2 kW	0,9 kW
33 kW	33 kW	-
-	-	35,6 kW
-	27 kW	-
50 A	50 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

Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät
TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt
20 × GN2/1	20 × GN2/1	20 × GN2/1
40 × GN1/1	40 × GN1/1	40 × GN1/1
600–900	600–900	600–900
67 mm	67 mm	67 mm
1167 × 1890 × 1088	1167 × 1890 × 1088	1167 × 1890 × 1088
*folgt	*folgt	*folgt
68,2 kW	68,2 kW	1,6 kW
66 kW	66 kW	-
-	-	78 kW
-	54 kW	-
100 A	100 A	16 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 1"
max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C