

Leistung, auf die Sie sich verlassen können

Geschmack unter der Oberfläche

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.
Hocheffiziente aktive Entfeuchtung	Knusprige Ergebnisse, eine perfekte Kruste oder kreative getrocknete Produkte - kein Problem dank der effizienten Wrasenklappe, die zu hohe Garraumfeuchtigkeit effektiv abführt.
1-Punkt Kerntemperaturfühler	Präzise Überwachung der Temperatur im Inneren des Garguts für den idealen Gargrad und absolute Produktsicherheit.

Leichtigkeit unter Last

Maximale Anzahl von Programmen / Schritten: 99/9	
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.
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.

Sicherheit unter Druck

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.
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.

Wirtschaftlichkeit unter Kontrolle

DynaAirFlow	Verbesserte Gleichmäßigkeit, vergrößerter Einschubabstand, eine höhere Leistung - all dies dient einer erhöhten Kapazität bei perfekter Gleichmäßigkeit.
EvoCleaning	Automatisches Reinigungssystem mit phosphatfreiem Feststoffreiniger. Sicher, sauber und besonders sparsam im Wasserverbrauch.

Ausstattungsoptionen

Ausrollbare Handbrause	Integrierte Brause mit umschaltbarer Sprüh-/Strahlfunktion.
Türanschlag links (verfügbar für 623, 611, 1011)	
Sicherheitstüröffnen in zwei Schritten	

RETIGO

Kombidämpfer für Profiküchen



Geschmack unter der Oberfläche



Leichtigkeit unter Last



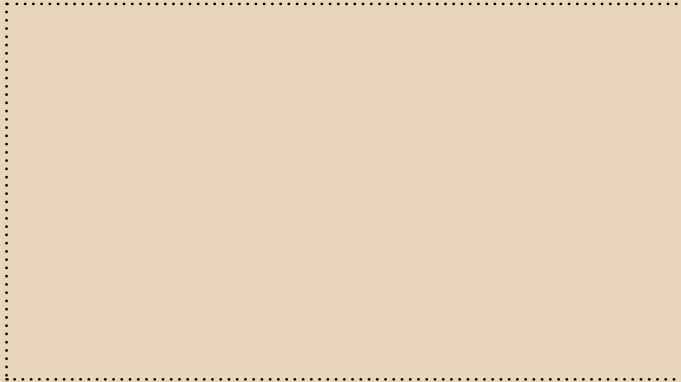
Sicherheit unter Druck



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 ONE

Zuverlässiges Basismodell für den professionellen Betrieb

Top 5 Vorteile

Konsistente Garergebnisse

Einstellbare Feuchtigkeit, aktive Entfeuchtung und Kerntemperaturfühler garantieren perfekte Ergebnisse.

Hält den Rücken frei

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

Ultraschnelle Reaktion, weniger Stress

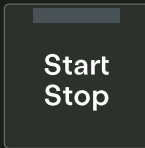
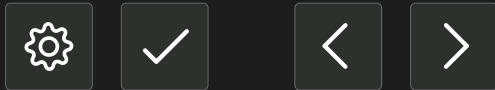
Robust und ergonomisch mit intuitiver Steuerung über Folientastatur. Ultraschnelle reaktion - keine Wartezeiten, keine Verzögerungen.

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.



evo ONE

Technische Daten



ONE 623 i



ONE 611 i



ONE 611 ig



ONE 1011 i



ONE 1011 ig



ONE 2011 i



ONE 2011 ig



ONE 621 i



ONE 621 ig



ONE 1021 i



ONE 1021 ig



ONE 2021 i



ONE 2021 ig

Energie	Elektrogerät
Dampferzeugung	Direkt
Kapazität	6 × GN2/3
Kapazität (optional)	-
Speisenkapazität	30–50
Einschubabstand	65 mm
Abmessungen (BxHxT in mm) inkl. Griff	683 × 642 × 661
Gewicht	71 kg
Anschlussleistung	5,6 kW
Heizleistung	5,4 kW
Nominale Leistung (Gas)	-
Boilerleistung	-
Absicherung	10 A
Spannung	3N~/400V/ 50-60 Hz
Wasserzu- / ablauf	G 3/4" / 40 mm
Gasanschluss	-
Geräuschpegel	max. 70 dBA
Garraumtemperatur	30–260 °C

Elektrogerät	Gasgerät
Direkt	Direkt
6 × GN1/1	6 × GN1/1
5 × 400/600	5 × 400/600
51–150	51–150
70 mm	70 mm
932 × 822 × 894	932 × 822 × 894
119,5 kg	*folgt
11,0 kW	0,8 kW
10,3 kW	*folgt
-	13 kW
-	-
16 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
30–260 °C	30–260 °C

Elektrogerät	Gasgerät
Direkt	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
144 kg	*folgt
18,7 kW	0,8 kW
18,0 kW	*folgt
-	22 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
30–260 °C	30–260 °C

Elektrogerät	Gasgerät
Direkt	Direkt
20 × GN1/1	20 × GN1/1
-	-
400–600	400–600
67 mm	67 mm
958 × 1890 × 900	958 × 1890 × 900
*folgt	*folgt
37,2 kW	1,4 kW
36,0 kW	*folgt
-	45 kW
-	-
63 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
30–260 °C	30–260 °C

Elektrogerät	Gasgerät
Direkt	Direkt
6 × GN2/1	6 × GN2/1
12 × GN1/1	12 × GN1/1
100–300	100–300
70 mm	70 mm
1120 × 822 × 1087	1120 × 822 × 1087
*folgt	*folgt
21,6 kW	0,8 kW
20,5 kW	-
-	28,1 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
30–260 °C	30–260 °C

Elektrogerät	Gasgerät
Direkt	Direkt
10 × GN2/1	10 × GN2/1
20 × GN1/1	20 × GN1/1
300–500	300–500
70 mm	70 mm
1120 × 1082 × 1087	1120 × 1082 × 1087
*folgt	*folgt
34,2 kW	0,9 kW
33 kW	-
-	35,6 kW
-	-
50 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
30–260 °C	30–260 °C

Elektrogerät	Gasgerät
Direkt	Direkt
20 × GN2/1	20 × GN2/1
40 × GN1/1	40 × GN1/1
600–900	600–900
67 mm	67 mm
1167 × 1890 × 1088	1167 × 1890 × 1088
*folgt	*folgt
68,2 kW	1,6 kW
66 kW	-
-	78 kW
-	-
100 A	16 A
3N~/400V/ 50-60 Hz	1N~(2~/)220-240V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
-	G 1"
max. 70 dBA	max. 70 dBA
30–260 °C	30–260 °C