

Leichtigkeit unter Last

Maximale Anzahl von Programmen / Schritten: 500/20

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.
Lernfunktion	Vollzogene Garprozesse direkt als Programm speichern und so immer wieder auf das ideale Gargebnis 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.
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!

Wirtschaftlichkeit unter Kontrolle

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.
Fetteleitung 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	
EcoDoor 300	Triple door glass - Energy optimised, Max. temperature 300 °C, Both door sides LED.
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. Ausschließlich manueller Betrieb
6-Punkt Kerntemperaturfühler	Präzise Überwachung der Temperatur im Inneren des Garguts für den idealen Gargrad und absolute Produktsicherheit.
Wi-Fi	Wireless internet connectivity.
EvoDecalc für TrueSteam Direkt	Entkalkungsmöglichkeit für Dampferzeugung bei Injektionsgeräten

RETIGO

Kombidämpfer für Profiküchen



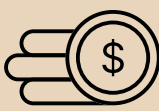
Geschmack
unter der
Oberfläche



Leichtigkeit
unter Last



Sicherheit
unter Druck



Wirtschaftlichkeit
unter Kontrolle



Nachhaltigkeit
im Rampenlicht

evolution PLUS

**Vielseitiges, flexibles und effizientes
Multitalent**

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



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.
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.
1-Punkt Kerntemperaturfühler	Präzise Überwachung der Temperatur im Inneren des Garguts für den idealen Gargrad und absolute Produktsicherheit.
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
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.

Top 5 Vorteile

Perfektionierte Gartechnologie
Perfekte Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitss-
teuerung, hocheffizienter Entfeuchtung, absoluter
Temperaturgenauigkeit und satter Dampferzeugung.

Ultraschnelle Reaktion, weniger Stress
Das kapazitive 8" Display reagiert sofort – ohne
lästige Wartezeiten und Verzögerungen. Der Aufbau
ist vollkommen intuitiv und übersichtlich, Text & Bild
erleichtern die Navigation und alle Menüs sind be-
nutzerfreundlich und klar dargestellt.

Er hält den Rücken frei
Ergonomisches Design – dank Quereinschub: deutlich
erhöhte Sicherheit und weniger körperliche Belas-
tung. Perfekter Einblick in den Garraum und dabei mit
Leichtigkeit die volle Gerätekapazität nutzen.

**Echte Einsparungen und höhere Effi-
zienz**
Efficient automatic cleaning, real-time display of
maintenance status.

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.



evo PLUS

Technische Daten

																			
Energie	Elektrogerät	Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät	Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät	Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät	Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät	Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät	Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät
Dampferzeugung	TrueSteam Direkt	TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt	TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt	TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt	TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt	TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt	TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt
Kapazität	6 × GN2/3	6 × GN1/1	6 × GN1/1	6 × GN1/1	10 × GN1/1	10 × GN1/1	10 × GN1/1	20 × GN1/1	20 × GN1/1	20 × GN1/1	6 × GN2/1	6 × GN2/1	6 × GN2/1	10 × GN2/1	10 × GN2/1	10 × GN2/1	20 × GN2/1	20 × GN2/1	20 × GN2/1
Kapazität (optional)	-	5 × 400/600	5 × 400/600	5 × 400/600	8 × 400/600	8 × 400/600	8 × 400/600	-	-	-	12 × GN1/1	12 × GN1/1	12 × GN1/1	20 × GN1/1	20 × GN1/1	20 × GN1/1	40 × GN1/1	40 × GN1/1	40 × GN1/1
Speisenkapazität	30–50	51–150	51–150	51–150	151–250	151–250	151–250	400–600	400–600	400–600	100–300	100–300	100–300	300–500	300–500	300–500	600–900	600–900	600–900
Einschubabstand	65 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	67 mm	67 mm	67 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Abmessungen (BxHxT in mm) inkl. Griff	683 × 642 × 661	932 × 822 × 894	932 × 822 × 894	932 × 822 × 894	932 × 1082 × 894	932 × 1082 × 894	932 × 1082 × 894	958 × 1890 × 900	958 × 1890 × 900	958 × 1890 × 900	1120 × 822 × 1087	1120 × 822 × 1087	1120 × 822 × 1087	1120 × 1082 × 1087	1120 × 1082 × 1087	1120 × 1082 × 1087	1167 × 1890 × 1088	1167 × 1890 × 1088	1167 × 1890 × 1088
Gewicht	71 kg	119,5 kg	127 kg	*folgt	144 kg	152 kg	*folgt	*folgt	260,5 kg	*folgt	*folgt	*folgt	*folgt	*folgt	*folgt	*folgt	*folgt	*folgt	*folgt
Anschlussleistung	5,6 kW	11,0 kW	11,0 kW	0,8 kW	18,7 kW	18,7 kW	0,8 kW	37,2 kW	37,2 kW	1,4 kW	21,6 kW	21,6 kW	0,8 kW	34,2 kW	34,2 kW	0,9 kW	68,2 kW	68,2 kW	1,6 kW
Heizleistung	5,4 kW	10,3 kW	10,3 kW	*folgt	18,0 kW	18,0 kW	*folgt	36,0 kW	36,0 kW	*folgt	20,5 kW	20,5 kW	-	33 kW	33 kW	-	66 kW	66 kW	-
Nominale Leistung (Gas)	-	-	-	13 kW	-	-	22 kW	-	-	45 kW	-	-	28,1 kW	-	-	35,6 kW	-	-	78 kW
Boilerleistung	-	-	9 kW	-	-	18,0 kW	-	-	36,0 kW	-	-	18 kW	-	-	27 kW	-	-	54 kW	-
Absicherung	10 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	10 A	63 A	63 A	10 A	32 A	32 A	10 A	50 A	50 A	10 A	100 A	100 A	16 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	3N~/400V/50-60 Hz	1N~(2~/)220- 240V/50-60 Hz	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" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
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	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 1"
Gasanschluss	-	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 1"
Geräuschpegel	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
Garraumtemperatur	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *

*Wahlweise 30–300 °C