

Modellvergleich

RETIGO

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 Dampferzeugung.

- ✓ 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 effizientere Wasserverteilung

Secure Boiler | Voller Dampf, besondere Boilergeometrie für reduzierte Kalkbildung, Entkalkungsautomatik

Maximale Anzahl **Programme** / Schritte

Lüftergeschwindigkeiten | steuerbare Lüftergeschwindigkeiten sorgen für ein perfektes Klima für alle Zubereitungsarten

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

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

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

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

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

Präzise Feuchtigkeitssteuerung | 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 Temperatur im Inneren - perfekter Gargrad & Produktsicherheit

Handbrause, ausrollbar | Integrierte Brause für schnelles Ausspülen oder Befüllen mit Sprüh- und Einzelstrahlfunktion

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

EasyCooking | Zubereitungs- und Garautomatik sowie eigene selbst hinterlegte Programme

Reg&Hold | Schnelleinstellung für optimales Regenerierklima und anschließendes Warmhalten

Alphanumerische LED Folientastatur
260 °C
Injektion
✓ 99/9
7
✓
✓ (611, 1011, 2011)
✓
✓
✓ für Secure Boiler Geräte ○ für TrueSteam Direkt Geräte
✓
✓
✓
✓
✓ 1-Punkt
✓
✓
✓ Voreingestellte und eigene Programme

Kapazitives 8" SmartTouch Display
✓ 260 °C ○ 300 °C
TrueSteam Direkt oder Secure Boiler
✓ für TrueSteam Direkt Modelle
✓ für Secure Boiler Modelle
✓ 500/20
7
✓
✓ (611, 1011, 2011)
✓
✓
✓ für Secure Boiler Geräte ○ für TrueSteam Direkt Geräte
✓
✓
✓
✓ 1-Punkt ○ 6-Punkt
✓
✓
zusätzlich Eco Reinigungsprogramme
✓ Voreingestellte und eigene Programme
✓

Kapazitives 10" SmartTouch Display
300 °C
TrueSteam Direkt oder Secure Boiler
✓ für TrueSteam Direkt Modelle
✓ für Secure Boiler Modelle
✓ 1000/20
7
✓
✓ (611, 1011, 2011)
✓
✓
✓ für Secure Boiler Geräte ○ für TrueSteam Direkt Geräte
✓ (mit aktiver Feuchtigkeitsmessung und RestfeuchteEinstellung)
✓
✓
✓
✓ 6-Punkt
✓
✓
zusätzlich Eco Reinigungsprogramme
✓ Zubereitungs- u. Garautomatik ✓ Eigene Programme
✓

Modellvergleich

RETIGO

evo ONE

evo PLUS

evo MAX

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

OnlineMenu | Online-Zugriff auf hunderte Rezepte und Programme über das Display

EinschubTimer | Optimiert für Mischbeschickungen und unverzichtbar in Systemküchenkonzepten

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

DeltaT Garen | Besonders schonendes Garen von größeren Bratstücken

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

Touch&Cook Menü | Piktogramm-basierter Menü. Eigene Piktogramme verwenden und symbolgeführte Bildschirmgeometrie

Gratin | Voreinstellung für ein schnelles Überkrusten und Gratinieren

LernFunktion | Bereits abgelaufene Vorgänge direkt in den eigenen Programmen abspeichern

MyControls | Vollumfänglich frei konfigurierbares Display in beliebig vielen Slides und eigener Anordnung & Farbe

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 - auch während laufender Prozesse

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

Fettableitung | Spezielle Lüfterradgeometrie reduziert Blauchrauch und führt Fett ab, bevor es verbrennen kann

EcoLogic | Energieverbrauch wird aufgezeichnet und dargestellt: auf dem Display und in allen aufgezeichneten Daten

HACCP Protokollierung | Alle HACCP relevanten Daten werden aufgezeichnet. Abrufbar übers Display, USB oder online.

Internetanschluss | Ermöglicht den Zugriff übers Hausnetzwerk oder über die Ferne online

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

✓

○

○ Manuell

✓

✓

✓

✓

✓ Zweifache Türverglasung

✓ LED Streifen auf einer Türseite

✓

✓

✓

✓

✓

✓ LAN
○ WiFi

✓

✓

✓

✓ Programmierbar

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓ 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

✓ Standardausstattung

○ Optionale Ausstattung