

DIE PERFEKTE LÖSUNG FÜR



BÄCKEREI



CAFÉ



TANKSTELLE



SNACK BAR



SUPERMARKT



BISTRO

EINZIGARTIGE MERKMALE



MULTI BAKE & COOK

- Exzellente Back- und Garergebnisse
- Einwandfreie Farbe und knusprige Backergebnisse
- Alle Back- und Garttechnologien in einem Gerät vereint



MY DELI CONTROLS

- Absolute Konzentration auf das Backen und Kochen
- Reagiert unglaublich schnell
- Alle wichtigen Parameter und Programme auf dem Startbildschirm



DELI DESIGN

- Komfortables, sicheres Arbeiten, minimiertes Verbrennungsrisiko
- Robuste, zuverlässige und langlebige Technik
- Entspricht allen Hygiene- und Sicherheitsstandards



SMART INVESTMENT

- Besonders energiesparsam
- Sparsame automatische Reinigung
- Amortisiert sich unglaublich schnell

STANDARD-AUSSTATTUNG UND OPTIONEN

GARMODI

Heißluft 30 – 300 °C
Kombidampf 30 – 300 °C
Dampf 30 – 130 °C

Beschwaden und Pause – nutzen Sie die Beschwaden um gezielt eine gewisse Menge Feuchtigkeit in die Backkammer zu geben, die dann von den Teiglingen während der Pause aufgenommen wird. Die Teighaut bleibt so elastisch, der Teigling kann aufgehen und erhält eine schöne, glänzende, knusprige Kruste.

Über Nacht Garen – Spart Zeit und Geld.

Einschubtimer – Individuelle Garzeiten bei Mischbeschickung.

Regenerieren – Schonendes Regenerieren bei zeitgekoppelter Produktion.

Niedertemperaturgaren – Weniger Verlust, mehr Geschmack.

Delta T Garen – Extra schonendes Niedertemperaturgaren minimiert den Garverlust.

Cook & Hold – Hält die Speisen nach dem Garen automatisch auf Ausgabetemperatur.

Golden Touch – Verleiht jedem Produkt einen knusprig-goldenen letzten Schlift.

Sous-vide Garen, Trocknen, Sterilisieren, Konfieren, Räuchern – Programme für spezielle moderne Garverfahren.

DELI TOUCH STEUERUNG

8" Display – perfekte Übersicht und selbsterklärendes Menü.

My DeliControls – vollständige Anpassbarkeit des Startmenüs nach eigenen Wünschen, individuelle Nutzerprofile.

Fugenloses Panel – hygienisch ohne anfällige Knöpfe oder Drehregler

Easy Baking – Garautomatik, mit deren Hilfe automatisch optimale Garprozesse für das gewählte Wunschergebnis berechnet werden.

6-Punkt Kerntemperaturfühler – 6 Messpunkte für eine sichere Kontrolle der Temperatur im Inneren des Garguts.

Active Cleaning – automatische Reinigung mit minimalem Wasserverbrauch für perfekte Hygiene und Arbeitserleichterung (Feststoffreiniger in Pulverform für optimale Arbeitssicherheit).

1000 individuelle Programme mit bis zu 20 Schritten – frei programmierbar.

Piktogramme – hinterlegen Sie individuelle Bilder zu Ihren Programmen.

Vision Chef – hinterlegen Sie eigene Empfehlungen oder Hinweise zu Programmen sowie den optimalen GN-Behälter.

Lernfunktion – verbessern Sie Garergebnisse.

Letzte 10 – automatische Auflistung der letzten 10 Prozesse.

Suchfunktion – gewünschte Programme schnell finden.

Multitasking – Zugriff auf alle Gerätefunktionen auch während laufender Garprozesse.

Automatischer Programmstart – Garprozesse zeitversetzt starten.

EcoLogic – Energieverbrauchsanzeige nach jedem Garvorgang.

Dauerbetrieb – spart Zeit wenn viel los ist.

Kalenderfunktion für zeitversetzte Garprozesse oder Erinnerungen.

Passwortgeschützte Sperren für Profile und Programme können hinterlegt werden.

Automatisches Vorheizen / Abkühlen.

RETIGO s.r.o.

Lán 2310, PS 43 | 756 61 Rožnov pod Radhoštěm
Tel.: +420 571 665 511 | Fax: +420 571 665 554
E-mail: sales@retigo.com | www.retigo.com

AUSSTATTUNGSMERKMALE

AHC (Active Humidity Control) – automatische Feuchtigkeitserhaltung und -steuerung.

Advanced Steam Generation System – sofortige, volle Dampfsättigung auch aus dem kalten Zustand heraus.

Dreifache Türverglasung, konvexes Türglas mit schwenkbarer Innenscheibe – minimiert den Energieverlust und sorgt für eine kühle Außenscheibe.

Autoreverser Lüfter – für gleichmäßige Garergebnisse.

Wrasenklappe – einzigartiges hocheffizientes System zur Garraumfeuchtung.

7 Lüftergeschwindigkeiten – kontrollierte Konvektion auch für empfindliche Speisen.

Sofortiger Lüfterstopp – Lüfter stoppt unmittelbar nach Türöffnen, minimaler Wärmeverlust und Arbeitssicherheit.

Lüftertaktung – 3 Schritte für ein optimales Garergebnis.

Ausrollbare Handbrause.

Robuster, antibakterieller Türgriff – öffnet in zwei Richtungen.

Alu 304 und 316 Edelstahl – hochwertiges, robustes Material.

Hygienischer 7-fach passivierter Garraum – mit abgerundeten Kanten für eine perfekte Hygiene.

Garraumbelichtung – Halogenleuchtmittel.

Edelstahl-Abflurinne – leitet Kondenswasser an der Tür in den Ablauf.

Zwei Wasseranschlüsse – Hart- und Weichwasser getrennt.

Einhängegestelle leicht entnehmbar – Einschubabstand 85 mm.

SCHNITTSTELLEN

USB Anschluss – zur Datenübertragung mittels USB-Stick.

Ethernet/LAN – Zugriff auf das Gerät von PC, Tablet oder Smartphone. Datenaustausch und Fernsteuerung.

VisionCombi Software – Computersoftware zum Verwalten von HACCP-Daten und Editieren der Programmdateien.

AUFZEICHNUNGEN

Integrierte HACCP-Dokumentation – Aufzeichnung aller garteknischn relevanten Daten, Temperaturen und Einstellungen.

Vollständige Aufzeichnung aller Geräte- und Betriebsdaten.

SERVICE

SDS (Service Diagnose System) – automatische Fehlererkennung und Aufzeichnung von Fehlermeldungen.

Service-Diagnosemenü und Statusanzeige

Servicezugang von vorne.

Türdichtung gesteckt – einfach zu wechseln.

OPTIONALE AUSSTATTUNG

Türanschlag links

Sicherheits-Türöffnen in zwei Schritten

Anschlussmöglichkeit für Energieoptimierungsanlagen

RETIGO Deutschland GmbH

Sankt Valentin 1d | 83324 Ruhpolding
Tel.: +49 8663 4196196 | Fax: +49 8663 800190
E-Mail: servicecenter@retigo.de | www.retigo.de

DELI MASTER

BACKOFEN



Der DELIMASTER garantiert perfekte Back- und Garergebnisse und eröffnet gleichzeitig neue Möglichkeiten, Gäste und Kunden mit einer großen Speisen- und Snackvielfalt zu begeistern.

retigo®

HERVORRAGENDES BACKEN UND NOCH VIEL MEHR...

Nicht nur Backwaren wie Brötchen, Brote, Gebäck oder Kuchen gelingen im DeliMaster ideal, auch im Snackbereich sind alle Möglichkeiten geboten: Burger, Panini, Schnitzel Frikadellen, Leberkäse & Co. gelingen perfekt.

Über 50 Backprogramme hinterlegt

Darüber hinaus sind individuelle, dem Produkt angepasste Backprogramme mit Pause- und Beschleunigungsfunktion möglich. Mit Piktogrammen hinterlegt stehen diese individuellen Programme stets zur Verfügung – für eine einfache, unkomplizierte und schnelle Bedienung.

Spezieller autoreverser Lüfter

Wunderbar gleichmäßig gebackene Backwaren und knusprige Backergebnisse hängen maßgeblich davon ab, wie der Lüfter die warme Luft in der Backkammer verteilt. 7 Lüftergeschwindigkeiten des autoreversen, speziellen Lüfterrads sorgen dafür, dass die Konvektion immer optimal an die Backwaren angepasst ist.

Hygienisches, fugenloses Paneel mit blitzschneller, intuitiver Steuerung

Das Touchscreendisplay reagiert sofort und ist fugenlos und hygienisch in das Steuerungspaneel eingearbeitet. Die Steuerung ist übersichtlich und vollkommen intuitiv.

Active Cleaning

Die automatische Reinigungsfunktion Active Cleaning arbeitet schnell und sparsam und sorgt für ein hygienisch reines Gerät ohne aufreibende manuelle Arbeit. So spart man Wasser und auch Zeit – natürlich ist das Reinigungsmittel umweltfreundlich.

5 in 1

Der DeliMaster ist nicht nur ein Backofen sondern deckt zusätzlich eine breite Vielfalt anderer Zubereitungsmöglichkeiten ab und kann dadurch einen klassischen Kombidämpfer, einen Salamander, eine Fritteuse und einen Grill ersetzen. All dies auf nur einem Quadratmeter Stellfläche.



MY DELI CONTROLS

Exquisite Köstlichkeiten sind binnen Minuten zubereitet – die abgestimmten Programme sind hinterlegt und können nach Wunsch im Startbildschirm integriert werden. Per Tastendruck auf das zugehörige Piktogramm startet der Vorgang automatisch. So erzielt jeder Bediener gleichermaßen hochwertige, perfekte Ergebnisse.



Baguettes	10 Min. / 75 Stk.*
Muffins	9 Min. / 350 Stk.*
Croissants	20 Min. / 150 Stk.*
Mini Pizza	10 Min. / 240 Stk.*
Hähnchenkeulen	40 Min. / 60 Stk.*
Hamburger	14 Min. / 110 Stk.*

* gilt für DM 5

TECHNISCHE DETAILS



DM 5



DM 8

Modell	DM 5	DM 8
Energie	Elektrisch	Elektrisch
Dampferzeugung	Injektion	Injektion
Kapazität	5 x 600 / 400	8 x 600 / 400
Kapazität (optional)	5 x GN1 / 1*	8 x GN1 / 1*
Backfläche	1,2 m ²	1,92 m ²
Einschubabstand	85 mm	85 mm
Abmessungen (B x H x T)	933 x 786 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Gewicht	116 kg	138 kg
Heizleistung	10,3 kW	18 kW
Anschlussleistung	10,9 kW	18,6 kW
Absicherung	16 A	32 A
Spannung	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz
Geräuschpegel	G 3/4' / 50 mm	G 3/4' / 50 mm
Wasserzu-/Abfluss	max. 70 dBA	max. 70 dBA
Temperaturbereich	30-300 °C	30-300 °C

* nur mit Adapter

DELIMASTER TURMSETS

Turmsets vergrößern die Kapazität maßgeblich ohne dabei mehr Standfläche in Anspruch zu nehmen. Zwei unabhängige Backkammern ermöglichen zusätzlich das gleichzeitige Backen und Garen von Produkten mit unterschiedlichen Ansprüchen an das Klima. Zusammen mit der Kondensationshaube und dem Gärschrank gibt es eine Vielzahl verschiedener Kombinationsmöglichkeiten.



DM 5

DM 5



DM 5

DM 8



DM 5

DELIPROOFER



DM 8

DELIPROOFER

ZUBEHÖR

VISION VENT KONDENSATIONSHAUBE

Die Vision Vent Kondensationshaube ist mit beiden DeliMastern kompatibel und verfügt über eine hohe Leistung bei gleichzeitiger automatischer Steuerung der Abzugsleistung über das Gerät, externe Anschlüsse werden nicht benötigt. Ein gutes Klima ist somit garantiert.



DELIPROOFER GÄRSCHRANK

Der Gärschrank sorgt für ein optimales Gärklima von frischen Teiglingen und solchen, die noch nicht vorgegärt sind. Die zusätzliche Kapazität kann als Unterbau oder dank seiner autarken Steuerung auch abseits des DeliMasters eingesetzt werden.



UNTERGESTELLE

Für die Montage auf einem Untergestell sind für den DM 5 und den DM 8 Unterbauten mit Einschüben für Backbleche in Bäckernorm 60 x 40 verfügbar. Das Untergestell für den DM 5 verfügt über 16 Einschübe, das Untergestell für den DM 8 über 10 Einschübe.



WEITERES ZUBEHÖR

Verschiedenes weiteres Zubehör wie eine große Auswahl von Backblechen und -platten, Gittern und Brat- / Grillplatten sowie tiefere Bleche sind für den DeliMaster verfügbar, ebenso wie Wasseraufbereitung, Lebensmittelprüfpistole oder Räuchermodul.

