

SOLUTION ADAPTEE A CHAQUE EXPLOITATION



BOULANGERIE



CAFE



**STATION
SERVICE**



BAR À SNACK



SUPERMARCHE



**RESTAURATION
RAPIDE**

CARACTÉRISTIQUES UNIQUES



MULTI BAKE & COOK

- Excellents résultats en cuisine et boulangerie – pâtisserie
- Couleur idéale des mets ainsi que leur croustillant
- Moins de stress en cuisine
- Ensemble des modes de préparation en un seul appareil



MY DELI CONTROLS

- Dédié à la boulangerie – pâtisserie et la cuisine
- Pas de pertes de temps inutiles
- Tout le nécessaire à l'écran principal



DELI DESIGN

- Cuisson confortable sans risque d'accident
- Risque de brûlure réduit au minimum
- Garantie de l'accomplissement des standards
- en matière d'hygiène
- Fiabilité élevée



SMART INVESTMENT

- Économies d'énergie
- Nettoyage économique
- Retour sur investissement sans pareil

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES ET ÉQUIPEMENTS FACULTATIFS

CUISSON

Air chaud 30–300 °C

Combinaison 30–300 °C

Vapeur 30–130 °C

Injection et Pause – avec la fonction Injection, vous produisez en un clin d'oeil une quantité de vapeur nécessaire qui pendant la phase Pause est absorbée par le produit. C'est le seul moyen de garantir le fait que les produits boulangers soient croustillants en surface et leur mie reste longtemps moelleuse.

Cuisson de nuit – Économisez du temps et de l'argent.

Temporisation des grilles – Définissez les temporisations des grilles individuelles pour la cuisson de plusieurs produits.

AHC (contrôle d'humidité actif) – Contrôle automatiquement l'humidité pour d'excellents résultats de cuisson.

Système de génération de vapeur avancé – Préchauffage de l'eau en deux phases avec échangeur de chaleur intégré pour des résultats de cuisson à la vapeur parfaits.

Grilles transversales – Plus sûres et confortables pour la manipulation des bacs GN. Meilleur contrôle visuel du produit.

Régénération/banquet – Cuisse, congelez et régénérez pour servir davantage de personnes dans de plus brefs délais.

Cuisson Delta T – Utilisez une méthode de cuisson avancée pour réduire le rétrécissement sur les viandes à rôtissage lent pour obtenir des résultats exceptionnels.

Cuisson à basse température – Bénéficiez d'une perte de poids moindre et d'un meilleur goût.

Cuisson et maintien – Laissez cuire et maintenir à la température de service.

Golden Touch – Ajoutez une finition dorée et croquant d'un simple geste.

Préchauffage/refroidissement automatique pour réduire la chute de température au chargement. Commencez la cuisson à la température désirée.

Sous vide, séchage, stérilisation, confit, fumage – D'excellents moyens de rendre votre menu spécial.

DELI TOUCH CONTROLS

8" displej – Une vision d'ensemble parfaite, un contrôle facile et intuitif.

MyDeliControls – Personnalisez votre menu pour avoir tout ce dont vous avez besoin sur l'écran principal.

Écran tactile – Écran tactile fonctionne dans toutes les conditions et répond rapidement grâce à l'absence d'éléments mécaniques, de boutons ou de molettes.

Easy Baking – Four mixte recommande le mode de cuisson approprié en fonction du résultat demandé.

Sonde à coeur 6 points – Six points de mesure pour un contrôle parfait de la température au coeur du met.

Active Cleaning – nettoyage automatique à faible consommation d'eau. Le temps du chef n'est plus employé au nettoyage.

1000 programmes avec 20 étapes

Pictogrammes – possibilité d'associer propres pictogrammes à chaque programme. Associez-la avec un programme. Appuyez dessus pour obtenir les résultats de cuisson désirés de manière reproductible.

Fonction Learn – sauvegarder un programme avec toutes les modifications apportées pendant la cuisson. Au final, vous enregistrez les excellents résultats et vous pouvez les rappeler lorsque vous en avez besoin.

10 derniers – Des processus de cuisson faciles à réutiliser d'un simple geste.

Multitâches – Une opportunité unique de travailler avec un écran durant la cuisson.

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.cz

Départ automatique – Possibilité de planifier un départ programmé.

EcoLogic – Consommation d'énergie affichée sur l'écran. Tenez vos coûts sous contrôle.

Cuisson continue – Vous permet d'économiser du temps durant les périodes chargées.

AUTRE ÉQUIPEMENT

Porte à triple vitrage – Fuite réduite de chaleur, consommation d'énergie basse, plus de brûlures dues au vitrage extérieur.

Ventilateur réversible – différence minimale en matière de couleur des plats préparés.

Clapet – Système de déshumidification breveté et rapide de la chambre de cuisson pour une belle couleur dorée et un croustillant parfait.

Ventilateur à 7 vitesses – Contrôle précis de la distribution et de la circulation de l'air.

Fan Stop – Arrêt immédiat du ventilateur évite la fuite de chaleur et de vapeur au moment de l'ouverture de la porte. Pas de brûlure du personnel.

Cadencement du ventilateur – 3 phases pour une meilleure homogénéité.

Douche à main auto – enroulable.

Poignée robuste de la porte – Pour ouvrir la porte d'une manière aisée, matière antibactérienne.

Acier inoxydable AISI 304 – Qualité exceptionnelle avec un revêtement spécial pour une durée de vie prolongée.

Chambre de cuisson hygiénique avec angles intérieurs arrondis – Entretien facile.

Douche à main – Nettoyage facile, ne consomme pas d'eau adoucie. Une source d'eau supplémentaire à votre disposition.

Gouttière de porte – Retient le condensat de la porte. Pas de glissade sur le sol mouillé.

Deux arrivées d'eau – Pour l'eau adoucie et non adoucie.

WSS (système d'économie d'eau) – Système de vidange spéciale et échangeur de chaleur intégré pour économiser sur les coûts liés à l'eau.

Supports GN amovibles avec espacement de 85 mm.

CONNECTIVITÉ

Interface USB – Transférez facilement les données utiles depuis et vers le four mixte.

Ethernet/LAN – Permet l'accès à distance pour la gestion des données.

Logiciel VisionCombi – Gestion des programmes et pictogrammes sur votre PC, avec affichage des données HACCP.

JOURNAUX DE FONCTIONNEMENT

Registres HACCP – Analyse simple et immédiate des points de cuisson critiques.

Registres de fonctionnement complets.

SERVICE

SDS (Système de diagnostic de service) – Analyse automatique des erreurs.

EN OPTION

Possibilité d'inverser le sens d'ouverture de la porte. Ouverture sécurisée de la porte.

Deuxième sonde de température à coeur.

Raccordement au système d'optimisation de consommation d'électricité.

DELI MASTER

FOUR DE BOULANGERIE



DELIMASTER vous offrira des excellents résultats de cuisson et ouvrira de nouvelles possibilités pour satisfaire vos clients qui seront heureux de pouvoir revenir vers vous.

retigo®

CUISSON SUPÉRIEURE ET BIEN PLUS

Avec des fours DeliMaster, vous préparez facilement non seulement toutes les sortes de produits frais de boulangerie, de pâtisserie et des desserts mais également une large gamme de produits pour collations / restauration rapide comme par exemple de sandwiches, burgers, paninis etc.

Plus de 50 programmes de boulangerie préréglés

Des programmes préréglés ainsi que des fonctions de boulangerie nécessaires comme par exemple Projection - Pause pour excellents résultats de cuisson tous les jours avec des exigences minimales par rapport à l'opérateur.

Le ventilateur bidirectionnel particulièrement développé

Une cuisson parfaite et uniforme, des produits de boulangerie croustillants, tout ça dépendent dans une large mesure du ventilateur qui distribue l'air chaud ou la vapeur dans l'espace de la chambre de cuisson. En ce qui concerne des fours DeliMaster, vous allez toujours maîtriser la distribution et la circulation de l'air en fonction de besoins du produit préparé grâce aux 7 vitesses dont le ventilateur est dotées. Et le résultat sera excellent.

Commande claire, rapide et intuitive

Un afficheur tactile à réactivité rapide et fonction Easy Baking rend votre travail plus efficace non seulement lors de la préparation des repas mais également pendant l'entretien.

Active Cleaning

Il ne faut plus s'occuper du travail moins amusant. Active Cleaning lui-même parfaitement lavera et séchera votre DeliMaster. Et vous aller économiser de l'eau ainsi que le temps précieux. Des détergents appliqués n'encombrent pas de l'environnement.

5 en 1

Par l'acquisition du four multifonction DeliMaster, vous disposez par plusieurs équipements en un seul - un four de boulangerie, un four à convection, une grille de cuisson, une plaque de grillage et une friteuse. Tout ça avec un encombrement d'un mètre carré.



MY DELI CONTROLS

Préparez des plats délicieux de votre carte en quelques minutes et en parfaite qualité. Élargissez votre carte de nouveaux plats grâce à la polyvalence de DeliMaster. Utilisez les images comme des boutons de programmation et votre travail devient un vrai plaisir. Le menu est clair et facile à comprendre, alors tout votre personnel saura s'en servir.



Baguettes	10 min. / 75 pces*
Muffins	9 min. / 350 pces*
Croissants	20 min. / 150 pces*
Mini Pizzas	10 min. / 240 pces*
Cuisses de poulet	40 min. / 60 pces*
Hamburgers	14 min. / 110 pces*

* valable pour le DM 5

MODELES ET PARAMETRES TECHNIQUES



DM 5



DM 8

Modèle	DM 5	DM 8
Énergie	Raccordement d'électricité	Raccordement d'électricité
Génération de vapeur	Injection	Injection
Capacité	5 x 600 / 400	8 x 600 / 400
Capacité alternative	5 x GN1 / 1*	8 x GN1 / 1*
Espace de cuisson	1,2 m ²	1,92 m ²
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Dimensions (l x h x p)	933 x 786 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Poids	116 kg	138 kg
Puissance totale	10,3 kW	18 kW
Puissance thermique	10,9 kW	18,6 kW
Protection par fusible	16 A	32 A
Tension	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz
Raccordement d'eau/Évacuation	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Niveau sonore	max. 70 dBA	max. 70 dBA
Température	30-300 °C	30-300 °C

* avec utilisation d'adaptateurs

ENSEMBLES DELIMASTER

Les ensembles des fours de boulangerie DeliMaster peuvent rendre votre capacité plus large sans nécessité d'encombrer plus de place. Il est possible de combiner de différentes tailles des fours, une étuve chauffante DeliProofer et une hotte à condensation.



DM 5

DM 5



DM 5

DM 8



DM 5

DELIPROOFER



DM 8

DELIPROOFER

ACCESSOIRES

HOTTE DE CONDENSATION

Avec le four de boulangerie DeliMaster de deux tailles, une hotte à condensation Vision Vent est compatible qui permet de maintenir un climat agréable à l'aide de sa force d'évacuation sans nécessité d'être connecté à une ventilation externe.



PLATS

Pour installer le DM5 et le DM8 dans votre installation, vous pouvez utiliser de différents plats. Les supports sont adaptés aux dimensions des plaques de four de 600 x 400 mm. Un support à 16 niveaux est à disposition pour le DM 5. Un support à 10 niveaux est conçu pour le DM 8.



DELIPROOFER

Une étuve chauffante Deli Proofer conçue pour accélérer le processus du levage de la pâte complète le four de boulangerie DeliMaster. Cet équipement fonctionne séparément car il dispose de son propre panneau de commande. Il est compatible pour former un ensemble avec le DM5 et DM8.



D'AUTRES ACCESSOIRES

À part de différents types de bacs gastro d'une dimension de 600 x 400 mm, il est possible de compléter les fours DeliMaster par exemple par un fumoir Vision Smoker ou par un pistolet à huiler qui permettent de faciliter votre travail et rendre votre menu plus large.

