

VHODNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDÝ PROVOZ



CUKRÁRNA



PEKÁRNA



KAVÁRNA



BENZINA



SNACK BAR



OBCHOD

UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI A BENEFITY



MULTI BAKE & COOK

- Vynikající výsledky pečení a vaření
- Ideální barva a křupavost
- Méně stresu ve Vašem provozu
- Všechny technologické přípravy v jediném zařízení



MY DELI CONTROLS

- Plná koncentrace na pečení a vaření
- Žádné nepříjemné prodlevy
- Vše potřebné na hlavní obrazovce



DELI DESIGN

- Atraktivní vzhled a perfektní ergonomie
- Minimální riziko popálení
- Záruka plnění hygienických standardů
- Vysoká spolehlivost



SMART INVESTMENT

- Úspory energie
- Úsporné mytí
- Bezkonkurenční návratnost investice

STANDARDNÍ VLASTNOSTI A VOLITELNÉ VYBAVENÍ

PEČENÍ / VAŘENÍ

Horký vzduch 30–300 °C.

Kombinovaný režim 30–300 °C.

Vaření v páře 30–130 °C.

Nástřík a Pauza – funkcí Nástřík vytvoříte rychle potřebné množství páry, která se během fáze Pauza absorbuje do produktu. Jedině tak zajistíte, že pečivo bude na povrchu křupavé a střída uvnitř zůstane dlouho vláčná.

Časování zásuvů – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv.

AHC – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky pečení / vaření.

Pokročilý systém vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v tepelném výměníku.

Zásuvy napříč – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronomií.

Golden Touch – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka.

Automatický předehřev / zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu.

Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení speciální programy pro moderní gastronomii.

DELI TOUCH CONTROLS OVLÁDÁNÍ

8" displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání.

MyDeliControls – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce.

Dotykový panel – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka.

Easy Baking – DeliMaster doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku.

Piktogramy – možnost přiřazení piktogramů ke každému programu.

Multitasking – unikátní možnost pracovat s displejem během pečení / vaření.

Automatický start – možnost naplánovat odložený start.

EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie přímo na displeji.

Nekonečný čas vaření – uspoří čas v provozní špičce.

RETIGO s.r.o.

Láň 2310, | 756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Tel.: +420 571 665 511 | E-mail: prodej@retigo.cz | www.retigo.cz

VYBAVENÍ

Active Cleaning – automatické mytí s minimální spotřebou vody a elektřiny.

Trojité dveřní sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie.

Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel.

Klapka – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém.

7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu.

Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy.

Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti.

Samonavijecí sprcha – pro snadné čištění.

KONEKTIVITA

USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do cukrářské pece DeliMaster.

Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč.

VisionCombi software – správa programů v PC, prohlížení dat HACCP.

PROVOZNÍ ZÁZNAMY

HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření.

Kompletní záznamy provozních událostí.

SERVIS

SDS – automatické vyhodnocení chyb.

VOLITELNÉ VYBAVENÍ

Opačné otevírání dveří.

Bezpečnostní otevírání dveří.

PRÉMIOVÁ CUKRÁŘSKÁ PEC



retigo®

DELI MASTER

VÍCE NEŽ JEN CUKRÁŘSKÁ PEC

S pecemi DeliMaster snadno připravíte veškeré druhy čerstvého pečiva, dezertů, zákusků, ale i široký sortiment produktů pro snack/bistro jako jsou sendviče, burgery, panini, apod.

Více než 50 přednastavených cukrářských programů

Přednastavené programy a nezbytné cukrářské funkce jako je např. Nástřík – Pauza pro skvělé výsledky pečení a vaření každý den a to s minimálními nároky na obsluhu.

Speciálně vyvinutý obousměrný ventilátor

Perfektní rovnoměrnost pečení a vynikající textura cukrářských výrobků v nemalé míře závisí na ventilátoru, který rozhání horký vzduch nebo páru po varné komoře. V pecích DeliMaster budete mít distribuci a cirkulaci vzduchu vždy pod kontrolou přesně podle potřeb produktu díky 7 rychlostem ventilátoru. Výsledek bude perfektní.

Přehledné, rychlé a intuitivní ovládání

Dotykový displej s velmi rychlou odezvou a funkce Easy Baking usnadní Vaši práci nejen při přípravě lákavých dezertů, ale i při údržbě.

Active Cleaning

Tu nejméně zábavnou práci hodte za hlavu. Active Cleaning Váš DeliMaster sám dokonale umyje a vysuší. Vy ušetříte vodu a drahocenný čas. Používané detergenty nezatěžují životní prostředí.

5 v 1

Multifunkčnost pecí DeliMaster získáte hned několika zařízení v jednom – cukrářskou pec, konvektomat, zapékací gril, grilovací desku a fritézu. To vše na jednom metru čtverečním.



MY DELI CONTROLS

Pouhým dotykem připravíte vynikající delicatésy z Vaší nabídky během několika minut a v dokonale kvalitě. Rozšířte Váš sortiment o nové produkty díky mnohostranným možnostem, které DeliMaster nabízí. Použijte obrázky jako jednotlivá tlačítka programů a Vaše práce se stane zábavou. Získáte přehledné a jednoduché menu, které dokáže obsluhovat každý.



Bagety	10 min. / 75 ks*
Muffiny	9 min. / 350 ks*
Croissanty	20 min. / 150 ks*
Kuřecí stehna	40 min. / 60 ks*
Hamburgery	14 min. / 110 ks*

* Platí pro DM 5

TECHNICKÉ PARAMETRY



DM 5



DM 8

Model	DM 5	DM 8
Energie	elektrina	elektrina
Vyvíječ páry	injekční	injekční
Kapacita	5 x 600 / 400	8 x 600 / 400
Alternativní kapacita	5 x GN1 / 1*	8 x GN1 / 1*
Pečící prostor	1,2 m ²	1,92 m ²
Rozteč zásuv	80 mm	80 mm
Rozměry (š x v x h)	933 x 786 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Váha	116 kg	138 kg
Tepelný výkon	10,3 kW	18 kW
Celkový příkon	10,9 kW	18,6 kW
Jištění	16 A	32 A
Napájení	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz
Přípojka vody / odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Hlučnost	max. 70 dBA	max. 70 dBA
Teplota	30-300 °C	30-300 °C

* při využití adaptérů

MOŽNOSTI SESTAV DELIMASTER

Sestavy cukrářských pecí DeliMaster Vám mohou rozšířit kapacitu provozu a přitom nezabrat více místa. Kombinovat lze různé velikosti pecí, kynárnu DeliProofer a kondenzační digestoř.



DM 5

DM 5



DM 5

DM 8



DM 5

KYNÁRNA DELIPROOFER



DM 8

KYNÁRNA DELIPROOFER

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

KONDEZAČNÍ DIGESTOŘ

S cukrářskou pecí DeliMaster obou velikostí je kompatibilní kondenzační digestoř Vision Vent, která svou silou odťahuje par napomůže udržet příjemné klima bez nutnosti připojení na externí ventilaci.



PODSTAVCE

Pro umístění DM5 a DM8 do Vašeho provozu můžete použít různé podstavce. Podstavce jsou přizpůsobené na rozměr plechů 600 x 400 mm. Pro DM 5 je k dispozici podstavec s 16 vsuny. Pro DM8 je určen podstavec s 10 vsuny.



KYNÁRNA

K cukrářské peci DeliMaster lze pořídit speciálně vyvinutou kynárnu DeliProofer pro urychlení procesu kynutí. Toto zařízení funguje odděleně, protože disponuje vlastním ovládacím panelem. Je kompatibilní do sestavy s DMS i DM8.



DALŠÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

K pecím DeliMaster si můžete objednat kromě různých typů gastronádob o rozměru 600 x 400 mm také například udirnu Vision Smoker nebo olejovou pistoli, pro rozšíření Vašeho menu či zjednodušení práce.

