

DeliMaster

...die Freude bei dem, was Sie bei der Arbeit erschaffen, herrliche Geschmäcker und intensive Düfte und darüber hinaus, die ganz besonderen und wichtigen Vorteile im Wettbewerb, begeisterte Gäste und höhere Kundenzahlen, Wirtschaftlichkeit, Ersparnisse und herausragende Kundenbetreuung. Was der DeliMaster leistet.

Delikates, knuspriges, süßes oder herzhaftes Gebäck. Zahlreiche geschmackvolle, saftige Fleischgerichte, goldbraun gratinierte oder überkrustete Speisen – aber natürlich ebenso überbackene Baguettes, Toasts, Burger, frisch gedämpftes Gemüse und eine Vielzahl weiterer Köstlichkeiten – hier sind keine Grenzen gesetzt.

Diese vielfältigen Möglichkeiten bietet der Retigo DeliMaster dank seiner Multifunktionalität, geschaffen von erfahrenen Spezialisten, die bereits seit Jahrzehnten Kombidämpfer und hochqualitative Backöfen entwickeln und herstellen.

Wie DeliMaster Ihnen das Leben leicht macht

DELI MENU

Backen und Kochen in nur einem Klick. Da die Back- und Garpogramme sofort über Piktogramme ausgewählt werden können, wird die Arbeit zum Kinderspiel. Dank des simplen Menüs kann jeder mit dem DeliMaster arbeiten.

ASG SYSTEM

DeliMaster verfügt über ein fortschrittliches Injektionssystem zur Dampferzeugung. Dank der sofortigen Dampfsättigung sind beste Ergebnisse garantiert.

AUTOREVERSER LÜFTER

Die gleichmäßige Verteilung der heißen Luft und des Dampfes ist grundlegend für ein optimales Back- und Garergebnis. Dank des autoreversen Lüfters mit wechselnder Drehrichtung ist eine optimale Wärmeverteilung und ein perfektes, gleichmäßiges Backergebnis garantiert. Darüber hinaus lässt sich die Lüftergeschwindigkeit je nach Bedarf anpassen.

DELI TOUCH UND EIN EINZIGARTIGES DESIGN

Ein ebener, flacher Touchscreen zur Bedienung sorgt für eine einfache Handhabung – sowohl bei der Zubereitung, als auch bei der Instandhaltung und Reinigung, dank schneller Reaktionsfähigkeit, großer Symbole und fugenloser Verarbeitung. Das moderne Design zieht Blicke auf sich und wird Sie selbst sowie Ihre Kunden begeistern.

ECO LOGIC

Dank zahlreicher technologischer Besonderheiten, die im DeliMaster vereint sind, können Sie Wasser-, Strom und Arbeitskosten einsparen – ganz zu schweigen von der Zeitersparnis, die Sie erwarten. Sie schonen die Umwelt und Ihr Geldbeutel wird sich freuen!

5 V 1

Dank der Multifunktionalität und vielfältigen Einsatzmöglichkeiten des DeliMaster werden 5 Geräte in einem vereint – ein Backofen, ein Kombidämpfer, ein Grill, ein Herd und eine Fritteuse – und das alles auf einer Fläche von nur einem Quadratmeter!

ACTIVE CLEANING

Ihr DeliMaster macht die Arbeit alleine. Mit dem automatischen Reinigungssystem reinigt sich Ihr DeliMaster selbst, dabei sparen Sie Wasser und wertvolle Zeit. Natürlich ist das Reinigungsmittel, das dabei verwendet wird, nicht umweltschädlich.

DeliMaster

Viele Gründe sprechen für den DeliMaster...

Viele Geräte sind in einem vereint,
ob hervorragendes Brot, Brötchen und Gebäck – aber auch feine gegrillte, gekochte oder gedämpfte Speisen lässt Sie Ihr Angebot vergrößern.

Sie sparen Zeit und Geld
für Ausstattung, Arbeit, Energie und Wasser.

Sein Design und und vielfältige Einsatzmöglichkeit
begeistert Ihre Kunden und Gäste, die von der Qualität der zubereiteten Produkte begeistert sein werden.

Er hilft Ihnen, sich im Wettbewerb von anderen abzuheben,
denn Sie können Ihren Kunden etwas Einzigartiges bieten.

ENERGIE SPAREN

UMSATZ ERHÖHEN

AROMA

ZEIT SPAREN

FREUDE

EINFACHHEIT

ZUFRIEDENE KUNDEN

SCHNELLIGKEIT

GROBE AUSWAHL AN ZUBEHÖR



WASSER SPAREN

GROBE KAPAZITÄT

VIELFALT

FRISCHE

GESCHMACK

EFFIZIENZ

NIEDRIGERE KOSTEN

ANGEBOT VERGRÖßERN

retigo®

RETIGO Ltd.

Lán 2310, PS 43
CZ 756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel.: +420 571 665 511
fax: +420 571 665 554

e-mail: sales@retigo.com, servicecenter@retigo.de

www.retigo.de

Verkauf: +49 1607 441 802, +420 571 665 531, RETIGO Service Center (D&A): +49 866 341 961 96, Retigo Küchenchef: +49 1607 441 802
Druckfehler, Irrtum und technische Änderungen vorbehalten. Alle Geräte ohne Dekoration.

DE 01/13

retigo®

RETIGO DeliMaster

Hervorragendes Backen und noch viel mehr...



retigo®



SHOP

Modelle und Spezifikationen

DeliMaster

Damit der DeliMaster in jedem Betrieb optimal eingesetzt werden kann, stehen **drei verschiedene Größen und mehrere Kombinationsvarianten zur Auswahl**. Der Deli Master ist ebenfalls mit einem Gärschrank erhältlich, dessen Betrieb über das Deli Master Menü gesteuert wird.

Eine **Kondensationshaube**, die einen externen Abzug überflüssig macht, ist für die Gerätegrößen **5 und 8** erhältlich.

Eine große Auswahl an Zubehör rundet das Angebot ab – eine **Vielzahl verschiedener Backbleche, Untergestelle, Reinigungszubehör und Wasserfilter** sind ebenfalls erhältlich.



MODELL	DeliMaster 623	DeliMaster 5	DeliMaster 8
Energie	elektrisch	elektrisch	elektrisch
Dampferzeugung	Injektion	Injektion	Injektion
Kapazität	6 Einschübe GN 2/3	5 Einschübe GN 400/600	8 Einschübe GN4 00/600
Kapazität (optional)	-	-	10 Einschübe GN400/600
Backfläche	0,68 m ²	1,2 m ²	2,4 m ²
Backfläche (10 Einschübe)	-	-	2,4 m ²
Abstand [mm]	65	85	85
Abstand [mm] (10 Einschübe)	-	-	70
Maße (B x H x T) [mm]	683 x 575 x 644	933 x 786 x 863	933 x 1043 x 863
Gewicht	65 kg	110 kg	138 kg
Gesamtanschluss	4,9 (3,3 kW*)	10,2	17,6
Heizleistung	-	-	-
Sicherung	10 A (16 A*)	16 A	32 A
Spannung	3N~/400V/50Hz	3N~/400V/50Hz	3N~/400V/50Hz
Spannung (optional)	1N~/230V/50Hz	-	-
Wasser Zu-/Ablauf [mm]	G 3/4" / 40	G 3/4" / 50	G 3/4" / 50
Temperatur	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C

* Spannung 1 N~/230 V/50 Hz

Sets DeliMaster

DeliMaster 8 + Gärschrank DeliProofer
+ Vision Vent Kondensationshaube



DeliMaster 5 + DeliMaster 8
+ Vision Vent Kondensationshaube



DeliProofer
elektrisch
-
16 Einschübe GN 400/600
-
3,8 m ²
-
85
-
933 x 955 x 863
40 kg
2 kW
2 kW
16 A
1N~/230V/50Hz
-
G 3/4" – ohne Ablauf
25 - 60 °C

Weitere Varianten von Berichten:

- DeliMaster 5 + Gärschrank DeliProofer + Vision Vent Kondensationshaube
- DeliMaster 5 + DeliMaster 5 + Vision Vent Kondensationshaube
- DeliMaster 623 + DeliMaster 623



Wir finden die optimale Lösung für Sie!

Gerne helfen wir bei der Auswahl der passenden Kombination und Gerätegröße, sowie dem optimalen Zubehör, ganz egal, ob eine Bäckerei, ein Tankshop, ein Café, ein Bistro oder ein Supermarkt von den Vorteilen des Deli Master profitieren möchte.

Zubehör

Vision Vent Kondensationshaube



Untergestelle



Backbleche



Touch&Bake

Bereiten Sie köstliches Gebäck mit Hilfe des einfachen Auswahlmenüs in nur wenigen Minuten zu. Erweitern Sie Ihr Angebot dank der Multifunktionalität des Deli Masters durch eine größere Auswahl an Produkten. Backen Sie mit nur einem Klick und begeistern Sie Ihre Kunden.



BAGUETTES	10 min. 75 Stk*
MUFFINS	9 min. 350 Stk*
CROISSANTS	20 min. 150 Stk*
MINI PIZZA	10 min. 240 Stk*
HÄHNCHENSCHENKEL	40 min. 60 Stk*
HAMBURGER	14 min. 110 Stk*

* gültig für DM 5

Grundfunktionen und Vorteile

- BEDIENUNG**
 - DeliMenu – Backen und Kochen mit nur einem Klick
 - DeliTouch – Touchscreen Bedienpanel – einfach, elegant und sehr schnell
 - Piktogramme, Touch&Bake – Sofortige Programmauswahl durch Klick auf das Bild
 - Reitigo Bedienphilosophie – Einfache Bedienung für vollste Zufriedenheit
 - Großes farbiges Display – Mehr Übersicht für ein bequemes Arbeiten
 - DeliAgent – Die Bedienungsanleitung ist stets zur Hand
 - DeliChef – Ihr persönlicher Berater führt Sie zu höchster Produktqualität
- FUNKTIONEN**
 - Heißluft 30 – 300 °C
 - Kombidampf 30 – 300 °C (Genauigkeit der Dampfsättigungskontrolle besser als 1%)
 - Dampf 30 – 130 °C
 - Delta T Garen – Größere Portionen mit präzise kontrollierter Temperatur zubereiten
 - Niedertemperaturgaren/backen – Spart Zeit und Geld, liefert maximale Qualität
 - Über-Nacht Garen/Backen – Spart auf viele Arten Zeit und Geld
 - Cook & Hold – Gleichbleibende Speisenqualität, auch bei späterer Ausgabe
 - Golden Touch – Kontrolliertes Finishing, Knusprigkeit und goldene Farbe
 - Regenerieren/Bankett System – Produkte servierfertig bei Bedarf, auch in größeren Mengen
 - Zeiteinschub – Kontrolliertes Zubereiten verschiedener Produkte zur gleichen Zeit
 - Automatisches Vorheizen/Abkühlen – Sichert die gewünschte Temperatur beim Beschicken und kompensiert Wärmeverlust beim Einschieben
- ERSPARNISSE**
 - Eco Logic – Energieverbrauch unter Kontrolle – der genaue Verbrauch wird in kWh angezeigt
 - ACM (Automatisches Kapazitäts-Management) – Das Programm passt sich automatisch der Menge des Gar- und Backguts an
 - Active Cleaning – Automatisches Reinigungssystem spart Zeit und Geld und sorgt für optimale Hygiene
 - Active Descaler – Automatische Garraumentkalkung
 - EcoLogic System – Energieeinsparung dank Wärmetauscher und fortschrittlichem Dampferzeugungssystem
 - WSS (Wasser-Spar System) – Minimiert den Wasserverbrauch
- BEDIENUNG**
 - Programm – Bis zu 1000 Gar- und Backprogramme mit je bis zu 20 Schritten speichern
 - QuickView – Übersichtliche Darstellung der einzelnen Programmschritte
 - schnelles Bearbeiten und Einsehen der Rezepte
 - Learn-Funktion – Gedächtnisprogramme nach Ablauf einfach abspeichern
 - das Ergebnis wird stetig verbessert
 - Automatischer Start – Keine Leerläufe, Zeit optimal ausnutzen
- DAMPFSÄTTIGUNGSKONTROLLE**
 - Advanced Steam System – Fortgeschrittenes System zur Dampferzeugung sorgt für exzellente Back- und Garergebnisse
 - Turbodampffunktion – Sofortige volle Dampfsättigung
 - Autoclima – Präzise Dampfsättigungskontrolle, Genauigkeit besser als 1%
- AUSSTATTUNG**
 - DeliDesign – Einzigartig, elegant und funktional
 - 4-Punkt Kerntemperaturfühler – Präzise Kontrolle der Temperatur im Inneren des Back- und Garguts
 - 5 Luftgeschwindigkeiten und autoreverse Drehrichtung – Gleichmäßigkeit ohne Kompromisse
 - Einzigartige Lüfterkontrolle – Ventilatorkontrolle in 3 Schritten
 - Sofortiger Lüfterstopp – Minimiert den Wärmeverlust beim Öffnen der Tür
 - Gebogenes Türglas – Nicht nur elegant sondern auch nützlich: dank des Schlot-Effekts kein Verbrennungsrisiko und optimale Isolation
 - Zwei Lüfterdrehrichtungen – Sichert Gleichmäßigkeit und optimale Luftverteilung für beste Ergebnisse
 - Integrierte Handbrause – Zur manuellen Reinigung, schnellen Befuchtung oder Reinigung, fließendes Wasser ist immer zur Hand
 - Massiver Türgriff – Sicher, stabil und komfortabel
 - Quereinschub – Bequemes, gefahrloses Arbeiten und optimale visuelle Kontrolle
 - Halogenbeleuchtung – Beste Ausleuchtung des Garraums sorgt für optimale Übersicht
 - Abtropftrinne unter der Tür – Kondensiertes Wasser wird aufgefangen, trockene Fußböden
 - Spezielle Oberflächenverglütung des Garraums – Passivierung garantiert Langlebigkeit und Hygiene
 - AISI 304 Edelstahl – Nicht magnetisch, rostresistent
 - IPX5 Schutzausführung – Maximale Sicherheit am Arbeitsplatz
 - Türdichtung wechselbar – Einfache Pflege und Instandhaltung
- SERVICE**
 - SDS – Service Diagnose System spart Zeit und sorgt für einfachen Service
 - HACCP – Daten werden auf dem Display angezeigt, einfacher Download und Verwaltung am Computer
- INTERNET**
 - USB – Daten schnell und einfach herunterladen und speichern
 - LAN Verbindung – Zugriff auf alle Funktionen des Deli Master via LAN oder Internet, Fernsteuerung und Fernwartung
 - Vision Combi Software – Rezepte und Daten am PC verwalten, kostenlose Software

