

STANDARDNÍ VLASTNOSTI A VOLITELNÉ VYBAVENÍ

PEČENÍ / VAŘENÍ

Horký vzduch 30 – 300 °C

Kombinovaný režim 30 – 300 °C

Vaření v páře 30 – 130 °C

Bio vaření 30 – 98 °C

Pečení/vaření přes noc – šetří čas i peníze

Časování zásuv – 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.

Delta T vaření – preciznost při přípravě velkých

kusů potravin

Nízkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší

chuť

Cook & Hold – po skončení vaření automaticky

přejde do fáze udržování

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

MyVision – 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

technologie dle požadovaného výsledku

1000 programů až s 20 kroky

Piktogramy – možnost přiřazení piktogramů ke

každému programu

Funkce Learn – uložení programu se všemi

změnami, které byly provedeny v průběhu vaření

Posledních 10 – zobrazení posledních 10

varných procesů

Multitasking – unikátní možnost pracovat s

displejem při vaření

Automatický start – možnost naplánovat

odložený start

EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie

přímo na displeji

Nekonečný čas vaření – uspoří čas v provozní

špičce

OSTATNÍ VYBAVENÍ

Active Cleaning – automatické mytí s minimální

spotřebou vody

Trojité dveřní sklo – minimální únik tepla, nízká

spotřeba energie

Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v

barvě upečených jídel

Klapka – rychlé odvlhčení varné komory

7 rychlostí ventilátoru – kontrovaná 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

AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové

materiály se speciální povrchovou úpravou pro

delší životnost

Integrovaná ruční sprcha – pro snadné čištění

WSS – speciální systém odpadu & vestavěný

tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu

vody

KONEKTIVITA

USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do

pekařské 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

6-bodová teplotní sonda

Opačné otevírání dveří

Bezpečnostní otevírání dveří

Samonavíjecí sprcha

Příslušenství – podstavce, vozíky, gastronádoby,

čisticí prostředky atd.

TOUCH & BAKE

Připravte vynikající delikatesy z Vaší nabídky během několika minut a v dokonalé kvalitě. Rozšiřte Váš sortiment o nové produkty díky mnohostranným možnostem, které DeliMaster nabízí.

Bagety

10 min./75 ks*

Muffiny

9 min./350 ks *

Croissanty

20 min./150 ks *

Mini pizza

10 min./240 ks *

Kuřecí stehna

40 min./60 ks *

Hamburgery

14 min./110 ks *

* platné pro DM 5

VOLITELNÉ VYBAVENÍ



K Deli Masteru lze pořídit speciálně vyvinutou kynárnu DeliProofer pro urychlení procesu kynutí. Toto zařízení může fungovat odděleně, protože disponuje vlastním ovládacím panelem.



S pekařskou pecí Deli Master všech velikostí je kompatibilní kondenzační digestoř Vision Vent, která svou silou odtahu par napomůže udržet příjemné klima bez nutnosti připojení na externí komín.



Pro úplnost vybavení je k dispozici i široký výběr příslušenství – gastronádoby nejrůznějších druhů, podstavce, čisticí prostředky a úpravny vody.

RETIGO

Lán 2310, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm
Tel. +420 571 665 511, Fax: +420 571 665 554,
prodej@retigo.cz, www.retigo.cz

CZ-01/18

DELI MASTER

MULTIFUNKČNÍ PEKAŘSKÁ PEC



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI

MULTI BAKE & COOK



S pekařskými pecemi Deli Master máte jistotu, že výsledek pečení či vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.

- Vynikající výsledky pečení a vaření
- Ideální barva a křupavost jídel
- Méně stresu v kuchyni
- Všechny technologické přípravy v jediném zařízení

DELI DESIGN



Pekařské pece Deli Master Vám nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.

- Komfortní pečení/vaření bez rizika úrazu
- Minimální riziko popálení
- Záruka plnění hygienických standardů
- Vysoká spolehlivost

MY DELI CONTROLS



Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Displej reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích. Hlavní menu si můžete přizpůsobit.

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

SMART INVESTMENT



S pekařskými pecemi Deli Master šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

- Úspory energie
- Úsporné mytí
- Bezkonkurenční návratnost investice

TECHNICKÉ PARAMETRY



Model	DM 5	DM 8	DeliProofer
Energie	elektrína	elektrína	elektrína
Vyvíječ páry	injekční	injekční	-
Kapacita	5 x 600/400	8 x 600/400	16 x 600/400
Pečící prostor	1,2 m ²	1,92 m ²	3,8 m ²
Rozteč zásuvů	80 mm	80 mm	70 mm
Rozměry (š x v x h)	933 x 786 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm	980 x 905 x 825 mm
Váha	116 kg	138 kg	90 kg
Tepelný výkon	10,3 kW	18 kW	-
Celkový příkon	10,9 kW	18,6 kW	1,2 kW
Jištění	16 A	32 A	16 A
Napájení	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz	1N~/230V/50-60Hz
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4"
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA	-
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C	85 °C

MOŽNOSTI SESTAV DELI MASTER

Spodní stroj	Vrchní stroj	
	DM5	DM8
DM5	x	
DM8	x	
DeliProofer	x	x