

SOLUCIÓN ADECUADA PARA CADA INSTALACIÓN



PANADERÍA



CAFETERÍA



GASOLINERAS



BAR



SUPERMERCADO



COMIDA RÁPIDA

CARACTERÍSTICAS UNICAS



MULTI BAKE & COOK

- Excelentes resultados de horneado y cocción
- Color de alimentos ideal y aspecto crujiente
- Menos estrés en la cocina
- Todas las tareas tecnológicas en una sola unidad



MY DELI CONTROLS

- Concentración máxima en hornear y cocinar
- Sin pérdidas de tiempo
- Todo lo necesario se encuentra en la pantalla principal



DELI DESIGN

- Hornear y cocinar cómodamente sin riesgo de sufrir quemaduras
- Alta fiabilidad y larga vida útil
- Garantizado para cumplir con los estándares de salud pública
- Alta fiabilidad



SMART INVESTMENT

- Ahorro de energía
- Limpieza automática económica
- Retorno de la inversión sin igual

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR Y OPCIONES DE UNIDAD

HORNEADO/COCINADO

Aire caliente 30 – 300 °C

Mixto 30 – 300 °C

Generación de vapor 30 – 130 °C

Inyección y pausa – utilice Inyectar para crear rápidamente la cantidad necesaria de vapor que será absorbida por el producto durante la fase de pausa. Esta es la única forma de garantizar que la masa esté crujiente en la superficie y que la miga se quede esponjosa durante mucho tiempo.

Cocción/horneado nocturnos – Ahorra tiempo y dinero.

Temporización por bandeja – Tiempo diferente por cada bandeja GN.

AHC (Active Humidity Control) – Regulación automática de humedad.

Advanced Steam Generation System – El intercambiador de calor genera el precalentamiento del agua para optimizar el vapor.

Bandejas transversales – Manejo seguro y cómodo de las bandejas GN.

Cocción Delta T – Precisión al preparar trozos grandes de comida.

Cocción a baja temperatura – Menor pérdida de peso, mejor sabor.

Cook & Hold/Cocinar y Mantener – Fase automática de mantenimiento.

Golden Touch/Toque Dorado – Perfectos crujientes con un botón.

Precalentamiento/enfriamiento automático de la cámara de cocción

Cocina al vacío, Secado, Conservación, Confitado, Ahumado – programas especiales para la gastronomía moderna.

DELI TOUCH CONTROLS

Pantalla de 8" – Orientación perfecta, un control fácil e intuitivo.

My DeliControls – personalización del menú, todo en la pantalla principal.

Panel táctil – Respuesta rápida del panel, sin botones o ruedas.

Easy Baking – Sistema automático para el resultado deseado.

Sonda de temperatura de 6 puntos – Medición perfecta en el núcleo.

Pictogramas – Se pueden añadir pictogramas a cada programa.

Función de Aprendizaje – guarda los cambios hechos durante la cocción.

Últimos 10 – se visualizan los últimos 10 procesos de cocción.

Multitarea – Sistema único y manejo de la pantalla durante la cocción.

Arranque temporizado – capacidad de programar el inicio retardado.

EcoLogic – Datos de consumo de energía directos en pantalla

Cocción sin límite de tiempo – se ahorra tiempo al cocinar.

OTROS EQUIPOS

Puerta de cristal triple – pérdida de calor mínima, menor consumo

Active Cleaning – Limpieza automática, mínimo consumo de agua.

Ventilador bidireccional – diferencias mínimas en el color de la comida

Válvula de mariposa

7 velocidades del ventilador – Control de circulación de aire

Fan stop – Parada inmediata del ventilador sin quemaduras.

Regulación del tiro – Dehumidificación rápida de la cámara de cocción, sistema único.

Temporizador de ventilador – 3 pasos para una mejor uniformidad

Manilla grande – Manipulación cómoda y segura con material de iones de plata que ayuda a reducir las bacterias.

RETIGO s.r.o.

Láň 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.es

AISI 304 acero inoxidable – acero de calidad para una mayor vida útil

Ducha retráctil – Para una fácil limpieza.

Bandeja corredera debajo de la puerta – Sin resbalones sobre suelo húmedo.

Dos entradas de agua – Ahorra en capacidad de la unidad de tratamiento del agua.

Cámara de cocción higiénica con esquinas internas redondeadas – Mantenimiento sin problemas.

WSS (Water Saving System) – drenaje con intercambiador de calor para bajo consumo de agua.

Soportes GN extraíbles con 85 cm de separación

CONECTIVIDAD

Conexión USB – Transferencia de datos útiles de forma sencilla desde y hacia el horno combi.

Ethernet/LAN – conectividad a la red, comunicación via internet

Software VISIONCombi – Gestión de programas y pictogramas desde la vista de datos HACCP del ordenador.

REGISTROS DE FUNCIONAMIENTO

Registros HACCP – Análisis sencillo e inmediato de puntos de cocción críticos.

Registros de funcionamiento completos

REPARACIONES

SDS (Sistema de diagnóstico del sistema) – Sencilla comprobación de la unidad y solución de problemas.

OPCIONES DE UNIDAD

Puerta izquierda

Apertura de la puerta de seguridad en dos etapas

Conexión al sistema de optimización del consumo eléctrico

ACCESORIOS OPCIONALES

DELI PROOFER

Soporte ST-DM 5 con 16 x 600/400

Soporte ST-DM 5 CS con 14 x 600/400 con ruedas

Campana de condensación VISION VENT

ADAPTADOR GN para 1 x GN1/1

PISTOLA PULVERIZADORA DE ACEITE

AHUMADOR VISION

ACCESORIOS – Recipientes Gastro, agentes limpiadores, tratamientos de agua

DELI MASTER

HORNO DE PANADERÍA



El DELIMASTER ofrece excelentes resultados de horneado y cocción, y abre nuevas oportunidades para satisfacer a sus clientes, quienes estarán felices de volver.

retigo®

COCCIÓN SUPERIOR Y MUCHO MÁS

Los hornos DeliMaster le permitirán preparar fácilmente todo tipo de productos recién horneados, postres, pasteles, así como una amplia gama de productos de snack / bistró como sándwich, hamburguesas, panini, etc.

Más de 50 programas de panadería preestablecidos

Programas preestablecidos y funciones esenciales de panadería, por ejemplo, Inyección - Pausa para obtener resultados de horneado y cocción excelentes todos los días con mínimo esfuerzo para el usuario.

Ventilador con inversión automática especialmente desarrollado

Un horneado perfectamente uniforme y una textura crujiente excepcional de los productos horneados dependen en gran parte del ventilador que distribuye aire caliente o vapor por toda la cámara de cocción. Gracias a las 7 velocidades del ventilador, siempre tendrá bajo control la distribución y circulación del aire dentro de su DeliMaster exactamente como lo requiera su tarea. Los resultados serán perfectos.

Controles sencillos, rápidos e intuitivos

La pantalla táctil de respuesta muy rápida y la función Easy Baking no solo facilitarán su trabajo al preparar comidas apetitosas, sino también durante el mantenimiento.

Limpieza activa

Ya no ha de preocuparse por las tareas más engorrosas. La limpieza activa asegurará que su DeliMaster esté siempre perfectamente limpio y seco. Ahorra agua y un tiempo valioso. Los detergentes que se utilizan son ecológicos.

5 en 1

La multifuncionalidad de los hornos DeliMaster le proporciona varios aparatos en uno: horno de cocción, horno combinado, salamandra, plancha y freidora. Todo esto en el espacio de un metro cuadrado.



MIS CONTROLES DELI

Prepare exquisitos platos de su menú en solo unos minutos.

Amplíe su oferta con nuevos productos gracias a la amplia versatilidad de Deli Master. Satisfaga a sus clientes horneando y cocinando con un solo toque. El uso de iconos como simples botones de programa hace que su trabajo sea un juego de niños. Consiga un menú en pantalla claro y simple que cualquiera puede usar.



Baguette	10 min. / 75 piezas*
Muffins	9 min. / 350 piezas*
Croissants	20 min. / 150 piezas*
Mini Pizza	10 min. / 240 piezas*
Patatas de pollo	40 min. / 60 piezas*
Hamburguesas	14 min. / 110 piezas*

* válido para DM 5

DETALLES TÉCNICOS



DM 5



DM 8

Modelo	DM 5	DM 8
Energía	electricidad	electricidad
Generador de vapor	inyección	inyección
Capacidad	5 x 600 / 400	8 x 600 / 400
Capacidad (opcional)	5 x GN1 / 1*	8 x GN1 / 1*
Espacio para hornear	1,2 m ²	1,92 m ²
Distancia entre bandejas	85 mm	85 mm
Dimensiones (an x al x pr)	933 x 786 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Peso	116 kg	138 kg
Poder calorífico	10,3 kW	18 kW
Potencia total	10,9 kW	18,6 kW
Protección de fusibles	16 A	32 A
Voltaje	3N~/380-415V/50-60Hz	3N~/380-415V/50-60Hz
Conexión de agua/residuos	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Nivel de ruido	máx. 70 dBA	máx. 70 dBA
Temperatura	30-300 °C	30-300 °C

* solo con adaptadores

CONJUNTOS DE DELIMASTER

El conjunto de hornos para hornear DeliMaster pueden aumentar la capacidad de su operatividad sin ocupar mucho más espacio. También hay varias combinaciones posibles de tamaños de horno disponibles junto con el DeliProofer y una campana de condensación.



DM 5

DM 5



DM 5

DM 8



DM 5

DELIPROOFER



DM 8

DELIPROOFER

ACCESORIOS

CAMPANA DE CONDENSACIÓN VISION VENT

La campana de condensación Vision Vent es compatible con ambos tamaños de DeliMaster y proporciona un alto poder de extracción para ayudar a mantener un clima agradable sin necesidad de conectar ventilación externa.



DELIPROOFER

Para acelerar el proceso de fermentación de la masa, el DeliProofer especialmente desarrollado es una gran aportación al DeliMaster. Este aparato funciona de forma independiente ya que tiene su propio panel de control. Es compatible con los conjuntos DM5 y DM8.



SOPORTES

Hay varios soportes disponibles para la instalación del DM5 y DM8. Los soportes están adaptados a tamaños de bandeja de horno de 600 x 400 mm. Hay un soporte con 16 rejillas disponible para el DM5. Hay un soporte con 10 rejillas específico para el DM8.



OTROS ACCESORIOS

Para ampliar su menú o facilitar el trabajo, además de los diversos tipos de bandejas de panadería de 600 x 400 mm, los hornos de cocción DeliMaster también se pueden complementar con un Ahumador Vision o una pistola de aceite.

