

## VHODNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDÝ PROVOZ



PEKÁRNA



KAVÁRNA



BENZINA



SNACK BAR



OBCHOD



FAST FOOD

## 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.

### VYBAVENÍ

**Active Cleaning** – automatické mytí s minimální spotřebou vody a elektriny.

**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** – okamžitě zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opáření obsluhy.

**Taktování ventilátoru** – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti.

**Samonavíjecí sprcha** – pro snadné čištění.

### 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

Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Opačné otevírání dveří.

Bezpečnostní otevírání dveří.

DELI MASTER

## PEKAŘSKÁ PEC



**DELI MASTER Vám poskytne skvělé výsledky pečení i vaření, a otevře nové možnosti, jak uspokojit Vaše zákazníky, kteří se budou rádi vracet.**

retigo®

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: prodej@retigo.cz | www.retigo.cz

CZ-01/21

# VÍCE NEŽ JEN PEKAŘSKÁ PEC

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

## Více než 50 přednastavených pekařských programů

Přednastavené programy a nezbytné pekařské funkce jako je např. Nástřik – 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 křupavost pekařských 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 pokrmů, ale i při údržbě.

## Active Cleaning

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

## 5 v 1

Multifunkčnost pecí DeliMaster získáte hned několik zařízení v jednom – pekařskou pec, konvektomat, zapékací grill, grilovací desku a fritézu. To vše na jednom metru čtverečním.



# 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 <sup>2</sup>   | 1,92 m <sup>2</sup>  |
| Rozteč zásuvů          | 85 mm                | 85 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 pekařských 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 pekařskou pecí DeliMaster obou velikostí je kompatibilní kondenzační digestoř Vision Vent, která svou silou odtahu 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.



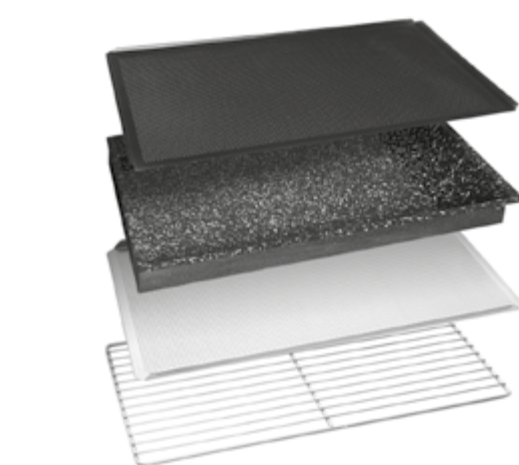
## KYNÁRNA

K pekařské 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 DM5 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.



# MY DELI CONTROLS

Pouhým dotykem připravte vynikající delikatesy z Vaší nabídky během několika minut a v dokonalé 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* |
| Mini Pizza    | 10 min. / 240 ks* |
| Kuřecí stehna | 40 min. / 60 ks*  |
| Hamburgery    | 14 min. / 110 ks* |

\* Platí pro DM 5