

DeliMaster

...Plezier in uw dagelijkse werkzaamheden, authentieke smaak en een heerlijk aroma, de glimlach van een tevreden klant, een onmisbare voorsprong op de concurrentie, stijgende omzet, kostenbesparingen en uitstekende support-diensten.

Verrukkelijk, knisperend, zoet of hartig gebak. Een breed assortiment geurig, sappig vlees. Goudbruin gebakken bakproducten. Maar ook een ongelofelijk stuk gereedschap voor belegd stokbrood, toast, hamburgers, uitstekende warme groenten en vele andere heerlijkheden.

Het is allemaal mogelijk dankzij een multifunctioneel apparaat dat is vervaardigd door professionals, met jaren ervaring in het ontwikkelen en fabriceren van combi-stoomovens en ovens voor commercieel gebruik van de hoogste kwaliteit.

Hoe DeliMaster het leven gemakkelijker maakt?

DELI MENU

Bakken en bereiden in één handeling. Met pictogrammen voor eenvoudige programmaknoppen wordt uw werk kinderspel. U krijgt een duidelijk, eenvoudig menu dat iedereen kan gebruiken.

ASG-SYSTEEM

Deli Master biedt een uniek injectiesysteem voor het genereren van stoom. Hoogwaardige, verzadigde stoom draagt bij tot een perfecte bereiding van uw etenswaren.

BI-DIRECTIONELE VENTILATORREGELING

Perfekte gelijkmatigheid en het optimaal knapperig bereiden van producten is grotendeels afhankelijk van de ventilator die hete lucht of stoom laat circuleren door de bereidingskamer. Met Deli Master is bi-directionaliteit fundamenteel, en u kunt zelfs de ventilator afregelen afhankelijk van de eisen die uw product stelt. De resultaten zijn uitstekend.

DELI TOUCH EN EEN UNIEK ONTWERP

Een geheel touch screen maakt uw werk gemakkelijker, wanneer u overheerlijke gerechten bereidt, maar ook bij onderhoudswerkzaamheden. U zult trots zijn op deze elegante machine, waarvan ontwerp en functionaliteit u meteen zullen overtuigen.

ECO LOGIC

Deli Master's unieke combinatie van intelligente technologie zal uw kosten voor energie, water en arbeid doen afnemen – en zal zeker ook tijdswinst opleveren. Goed voor het milieu en goed voor uw portemonnee!

5 IN 1

Met Deli Master's multi-functionaliteit hebt u onmiddellijk een aantal apparaten in één – een bakoven, een combi-stoomoven, een bakgrill, een grillplaat en een braadoven. En dat alles op slechts één vierkante meter!

ACTIEVE REINIGING

Laat uw Deli Master Zelf het slechtste werk doen. Deli Master wast en droogt zichzelf met Actieve Reiniging. U bespaart water en kostbare tijd. En de schoonmaakmiddelen die worden gebruikt, zijn niet schadelijk voor het milieu.

DeliMaster

Er zijn volop redenen om te kiezen voor DeliMaster:

Het is alles-in-een apparatuur voor het produceren van bakproducten van uitstekende kwaliteit — met de mogelijkheid van uitbreiding naar gegrilde, gekookte en gestoomde specialiteiten.

Bespaart u tijd en kosten voor apparatuur, arbeid, energie en water.

Het ontwerp en de vrijwel ongelimiteerde mogelijkheden zullen het goed doen bij uw klanten, zij zullen langer blijven en graag terugkomen.

U zult concurrenten op achterstand zetten, zij zullen waarschijnlijk bij u komen wanneer zij trek hebben in iets overheerlijks.

MEERVOUDIGE FUNCTIONALITEIT

MEER WINST

AROMA

LAGERE

KOSTEN

PLEZIER

TEVREDEN KLANTEN

EFFICIENCY

WATER-EFFICIENCY

TOEGANKELIJKE SERVICE

BREED ASSORTIMENT HEERLIJKHEDEN



TIJDSBESPARING

HOGE CAPACITEIT

ENERGIEBESPARING

SMAAK

SNELHEID

GENOEGEN

VERSHEID

EENVOUD

VOORDEEL OP DE CONCURRENTIE

BREED ASSORTIMENT ACCESSOIRES

retigo®

RETIGO Ltd.

Láň 2310, PS 43
CZ 756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel.: +420 571 665 511,
fax: +420 571 665 554
e-mail: sales@retigo.com

www.retigo.com

verkoop: +420 571 665 531 , +420 571 665 539, technische ondersteuning: +420 733 641 315, uitvoerende chef: +420 736 739 694

retigo®

RETIGO DeliMaster

Perfekte bakresultaten, en veel meer...



retigo®

BAKKERIJ / PATISSERIE

SUPERMARKT

CAFE

TANKSTATION

SNACK BAR

KRUIDENIER



Modellen en technische specificaties *Deli Master*

Een uiteenlopende reeks van bedriven kan ten volle profiteren van de mogelijkheden van de Deli Master en daarom is er keuze uit **drie afmetingen en combinaties**. Deli Master kan ook worden geleverd met een speciaal ontwikkelde Proofer voor het rijzen van uw producten (niet apart leverbaar).

Deli Master in afmeting **5 en 8** is geschikt voor de Vision Vent **condensatiekap**, krachtig genoeg om het klimaat op een comfortabel peil te houden zonder dat een extern afzuigkanaal nodig is.

Ter completering van de apparatuur is er een uitgebreide keuze aan accessoires, — tal van soorten **gastro-containers, standaarden, reinigingsmiddelen en toestellen voor waterbehandeling**.



| MODEL | DeliMaster 623i | DeliMaster 5 | DeliMaster 8 |
|--------------------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| Energie | Elektrisch | Elektrisch | Elektrisch |
| Stoomproductie | Injectie | Injectie | Injectie |
| Capaciteit | 6 x GN2/3 | 5 x GN400/600 | 8 x GN400/600 |
| Capaciteit (optioneel) | - | - | 10 x GN400/600 |
| Bakplaats | 0,68 m ² | 1,2 m ² | 1,92 m ² |
| Bakplaats (10 bakken) | - | - | 2,4 m ² |
| Ruimte [mm] | 65 | 85 | 85 |
| Spacing [mm] (10 trays) | - | - | 70 |
| Afmetingen (W x H x D) [mm] | 683 x 575 x 644 | 933 x 786 x 863 | 933 x 1043 x 863 |
| Gewicht | 65kg | 110kg | 132kg |
| Totaal vermogen | 4,9 (3,3 kW*) | 10,2 | 17,6 |
| Opwarmvermogen | - | - | - |
| Zekering | 10 A (16 A*) | 16 A | 32 A |
| Voltage | 3N~/400V/50Hz | 3N~/400V/50Hz | 3N~/400V/50Hz |
| Voltage (optioneel) | 1N~/230V/50Hz | - | - |
| Wateraansluiting / Afvoer (mm) | G 3/4" / 40 | G 3/4" / 50 | G 3/4" / 50 |
| Temperatuur | 30 - 300 °C | 30 - 300 °C | 30 - 300 °C |

* Voltage 1 N~/230 V/50 Hz

DeliMaster sets

DeliMaster 8 + DeliProofer
+ Vision Vent condensatiekap



DeliMaster 5 + DeliMaster 8
+ Vision Vent condensatiekap



DeliProofer (Rijstkast)

| |
|----------------------------------|
| Elektrisch |
| - |
| 1,6 x GN400x600 |
| - |
| 3,8 m ² |
| - |
| 85 |
| - |
| 934 x 1020 x 810 |
| 40kg |
| 2 kW |
| 2 kW |
| 16 A |
| 32 A |
| 1N~/230V/50Hz |
| - |
| G 3/4" - zonder connectie afvoer |
| 25 - 60 °C |

Andere mogelijkheden van sets:

- DeliMaster 5 + DeliProofer + Vision Vent condensatiekap
- DeliMaster 5 + DeliMaster 5 + Vision Vent condensatiekap
- DeliMaster 623 + DeliMaster 623



Wij stellen een oplossing op maat voor u samen!

Wij zullen u graag adviseren bij uw keuze van de juiste combinatie van afmeting, uitvoering en accessoires, ongeacht of u nu een bakkerij, een kleine winkel, een benzinstation, een snackbar, een café of een supermarkt aan het inrichten bent.

Accessoires

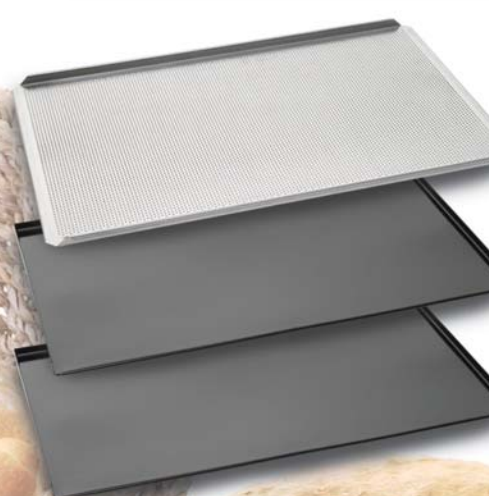
Vision Vent condensatiekap



Onderstellen

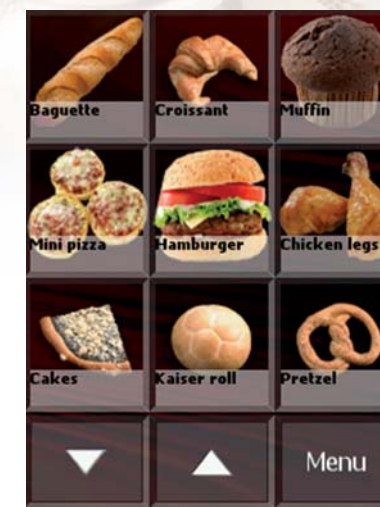


Bakkerij bladen



Touch&Bake

Bereid exquise heerlijkheden uit uw menu in slechts enkele minuten. Breid uw aanbod uit met nieuwe producten, dankzij de ruime veelzijdigheid van Deli Master.



| | |
|-------------|-------------------|
| BAGUETTES | 10 min. 75 st* |
| MUFFINS | 9 min. 350 st* |
| CROISSANTS | 20 min. 150 st* |
| MINI PIZZA | 10 min. 240 st* |
| KIPPENPOTEN | 40 min. 60 st* |
| HAMBURGERS | 14 min. 110 st* |

* geldt voor DM 5

Basisfuncties, eigenschappen en voordelen

- **REGELFUNCTIES**
 - Deli Menu – Baken en bereiden met één knop
 - Deli Touch – Touch screen — eenvoudig, aantrekkelijk en zeer snel
 - Pictogrammen, Touch&Bake – Bereiden en bakken met niet meer dan twee toetsaanslagen
 - De idee achter Religo-regelfuncties - Regelfuncties met maximaal bedieningsgemak
 - Groot kleurendisplay – Eenvoudig in actie
 - Deli Agent – Gebruikerhandleiding altijd bij de hand
 - Deli Chef – Een adviseur die u de weg wijst naar de hoogste productkwaliteit

- **WERKING**
 - Hete lucht 30 - 300 °C
 - Combinatie 30 - 300 °C (instellingen luchtvochtigheid nauwkeurig tot op 1%)
 - Stoom 30 - 130 °C
 - Delta T-bereiding – Grote porties bereid met microscopische regeling
 - Bereiden/bakken bij lage temperatuur – Er gaat minder gewicht van het eten verloren
 - 's Nachts bereiden/bakken – Bespaart op vele manieren tijd en geld
 - Bereiden & Bewaren – Dezelfde productkwaliteit, ook bij later opdiene
 - Golden Touch – Controle over de afwerking van eten via bereiding op hoge temperatuur
 - Regeneratie/bakset-systeem – Meer opdiene en beter opdiene in minder tijd
 - Separate rek-timing – Diverse producten tegelijkertijd bakken of bereiden
 - Automatische voorverwarming/koeling – Compenseert verloren warmte of overtollige warmte bij het plaatsen van voeding

- **BESPARINGEN**
 - Eco Logic – U kunt het verbruik van elektrische energie regelen; werkelijk kW-verbruik wordt weergegeven
 - ACM (Automatic Capacity Management) – Programma past zich automatisch aan de geplaatste hoeveelheid voedsel aan
 - Active Cleaning – Bespaart tijd en houdt de ovenruimte schoner en hygiënischer
 - Active Descaler – Ontkalkt automatisch de bereidingskamer
 - EcoLogic-systeem – Terugwinning van energie en besparingen
 - WSS (Water Saving System) – Beperkt het watergebruik tot een minimum

- **PROGRAMMEREN**
 - Programma's – 1.000 programma's in 20 stappen
 - QuickView – Toont snel de programmastappen - Eenvoudige oriëntatie bij het instellen van programma's/stappen
 - Learn-functie – Perfectioneert programma's voor een betere productkwaliteit
 - Automatische start – Helpt inactieve perioden te beperken en bespaart u tijd

- **STOOMREGELING**
 - Geavanceerd stoomsysteem – Excellente bak/bereidingsresultaten
 - Turbo-stoom – Krachtiger opwekking van verse stoom
 - Autoclima – Regelt stoomverzadiging (met een nauwkeurigheid van 1%) voor betere resultaten

- **APPARATUUR**
 - Deli Design – Uniek, aantrekkelijk en functioneel
 - 4-punts temperatuursonde – Regelt nauwkeurig de kerntemperatuur van het voedsel
 - Ventilator met 5 snelheden met automatisch omkeringsysteem – Bakken zonder voorbehoud
 - Unieke regeling van ventilator tijd – regeling van de ventilator tijd in 3 stappen
 - Ventilatorstop – Voorkomt dat stoom verloren gaat wanneer de deur snel wordt geopend
 - Gebogen ruit van de deur – Geen risico van brandwonden of energieverlies
 - Bi-directionele ventilator – Uitstekend gelijkmatig bereidingsresultaat
 - Geïntegreerde handdoche – Altijd stromend water voorhanden
 - Robuuste handgreep van de deur – Veilig en comfortabel in gebruik
 - Kruislingse rekken – Geen brandwonden aan polsen meer, betere visuele inspectie en betere hanterbaarheid
 - Uitstekende halogeen verlichting – Nauwkeurige visuele inspectie
 - Druiprek voor de deur – Geen gevaar voor uitglijden op de vloer
 - Unieke bereidingskamer oppervlaktebehandeling – Langere levensduur en betere hygiëne
 - AISI 304 roestvrij staal – Geen gevaar van corrosie
 - IPX5-kap – Maximale veiligheid op de werkplek
 - Verwijderbare afdichting van deur – Gemakkelijk te onderhouden

- **SERVICE**
 - SDS – Systeem voor service en diagnose — u bespaart servicekosten en tijd
 - HACCP – Geef HACCP-gegevens direct weer op de display, zonder bijkomende apparaten

- **INTERNET**
 - USB – Gemakkelijk gegevens vastleggen en overbrengen naar en uit de Deli Master
 - LAN-verbinding – Bespaar tijd en beheer uw gegevens over Internet
 - Vision Combi-software – Speciale software, geheel gratis, voor het bewerken en creëren van programma's

