

DeliMaster

...Удовольствие от любимого дела, приятный вкус и аромат, улыбка довольного клиента, неотъемлемое преимущество перед конкурентами, увеличение объема продаж, экономия на расходах и превосходная поддержка сервиса.

Изысканные, хрустящие, сладкие или несладкие изделия из муки. Множество ароматных сочных блюд. Выпечка с золотисто-коричневой корочкой. А также потрясающий инструмент для приготовления багетов с начинкой, тостов, бургеров, превосходных горячих овощей и множества других лакомств.

Все это возможно благодаря многофункциональному устройству, созданному профессионалами с многолетним опытом разработки и производства пароконвектоматов и коммерческих печей высочайшего качества.

Как DeliMaster облегчает жизнь?

DELI MENU

Выпечка и приготовление одним касанием. Использование значков, как простых программных кнопок, превращает работу в игру. Ясным и простым меню может пользоваться каждый.

СИСТЕМА ASG

Deli Master имеет уникальную систему впрыска для генерирования пара. Высококачественный насыщенный пар помогает обрабатывать пищу до совершенства.

КОНТРОЛЬ С РЕВЕРСНЫМ ВЕНТИЛЯТОРОМ

Идеальная равномерность и оптимальные хрустящие свойства приготовленной пищи в значительной степени зависят от вентилятора, распространяющего горячий воздух или пар в рабочей камере. Для Deli Master реверс – это основной принцип. Также можно управлять вентилятором как Вам нужно. Результаты впечатляют.

DELI TOUCH И УНИКАЛЬНЫЙ ДИЗАЙН

Абсолютно плоская сенсорная панель управления упрощает работу как во время приготовления восхитительных блюд, так и при проведении технического обслуживания. Вы станете гордиться этой элегантной машиной, дизайн и функциональность которой покорят вас, как только вы ее увидите.

ECO LOGIC

уникальная комбинация интеллектуальных технологий Deli Master снизит расходы на электроэнергию, водопотребление и рабочую силу, не говоря уже об экономии времени. Это снижение воздействия на окружающую среду и экономия средств!

5 В 1

благодаря многофункциональности Deli Master у вас всегда под рукой несколько устройств в одном: духовка, пароконвектомат, гриль для запекания, поверхность для жарки и фритюрница. Все это занимает один квадратный метр!

АКТИВНАЯ ОЧИСТКА

позвольте устройству Deli Master выполнить самую неприятную работу самостоятельно. Благодаря функции активной очистки Deli Master выполняет промывку и сушку самостоятельно. Вы экономите воду и ценное время. А моющие средства, которые использует устройство, не наносят вред окружающей среде.

DeliMaster

Существует множество причин приобрести DeliMaster:

Это универсальное устройство для производства превосходной выпечки, которое также позволяет расширить специализацию до жареной, вареной и приготовленной на пару пищи.

Оно экономит время и расходы на оборудование, рабочую силу, энергию и воду.

Его дизайн и практически неограниченные возможности позволят привлечь больше клиентов, которые останутся подольше и будут рады вернуться.

Оно позволит вам выделяться среди конкурентов, которые, вероятно, придут к вам, когда им захочется чего-то вкусного.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

ПОВЫШЕННАЯ
ПРИБЫЛЬ

АРОМАТ

СНИЖЕННЫЕ
РАСХОДЫ

НАСЛАЖДЕНИЕ

ДОВОЛЬНЫЕ КЛИЕНТЫ

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

В ЭФФЕКТИВНОМ
ИСПОЛЬЗОВАНИИ ВОДЫ

ДОСТУПНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ ЛАКОМСТВ

ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

БОЛЬШАЯ ВМЕСТИМОСТЬ

ЭФФЕКТИВНОСТЬ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

ВКУС

СКОРОСТЬ

РАЗВЛЕЧЕНИЕ

СВЕЖЕСТЬ

ПРОСТОТА

КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ

ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ
ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

www.parokonvektomati-retigo.ru

отдел продаж: +420 571 665 531, +420 571 665 539, техническая поддержка: +420 733 641 315, шеф-повар: +420 736 739 694

retigo®

RETIGO DeliMaster

Идеальная выпечка и многое другое...



retigo®

БУЛОЧНАЯ



КАФЕ



ШЭК-БАР



МАЛЫЙ БИЗНЕС



Модели и комплекты

Deli Master

Из-за множества видов коммерческой деятельности, где могут использоваться все преимущества Deli Master, существует **три размера устройств и комбинированные комплекты**. Deli Master также может оснащаться специально разработанным расстойным шкафом для ускорения расстойки (не доступен отдельно).

Размеры Deli Master **5 и 8** совместимы с **конденсационным вытяжным зонтом Vision Vent**, который способен поддерживать комфортный климат без необходимости использования внешней вытяжной трубы.

Для полноты оборудования доступен широкий ассортимент принадлежностей: множество **гастроёмкостей, подставок, чистящих средств и водоочистительных устройств**.



MODEL	DeliMaster 623	DeliMaster 5	DeliMaster 8
Энергоноситель	электричество	электричество	электричество
Вид парообразования	инжектор	инжектор	инжектор
Вместимость	6 уровней GN2/3	5 уровней GN400/600	8 уровней GN400/600
Вместимость (необязательный)	-	-	10 уровней GN400/600
Площадь выпечки	0,68 M ²	1,2 M ²	1,92 M ²
Площадь выпечки (10 уровней)	-	-	2,4 M ²
Расстояние между уровнями (мм)	65	85	85
Расстояние между уровнями (мм) (10 уровней)	-	-	70
Габариты (Ш x В x Г) (мм)	683 x 575 x 644	933 x 786 x 863	933 x 1046 x 863
Масса	65 кг	110 кг	132 кг
Полная мощность	4,9 (3,3) кВт*	10,2 кВт	17,6 кВт
Heat power Мощность нагрева	-	-	-
Защита	10 A (16 A*)	16 A	32 A
Напряжение	3N~/400V/50Hz	3N~/400V/50Hz	3N~/400V/50Hz
Напряжение (дополнительное оборудование)	1N~/230V/50Hz	-	-
Подключение/вывод воды (мм)	G 3/4" - / 40	G 3/4" - / 50	G 3/4" - / 50
Температурный режим	30 - 300 °C	30 - 300 °C	30 - 300 °C

* Voltage 1 N~/230 V/50 Hz

Комплекты DeliMaster

DeliMaster 8 + DeliProofer
+ Конденсационный вытяжной зонт Vision Vent



DeliProofer

электричество	-
16 уровней GN400x600	-
3,8 M ²	-
85	-
934x1020x810	-
40 кг	-
2 кВт	-
2 кВт	-
16 A	-
1N~/230V/50Hz	-
G 3/4" - / 50	-
25-60 °C	-

Дополнительные параметры:

- DeliMaster 5 + étuve DeliProofer + Конденсационный вытяжной зонт Vision Vent
- DeliMaster 5 + DeliMaster 5 + Конденсационный вытяжной зонт Vision Vent
- DeliMaster 623 + DeliMaster 623



Мы специально подберем индивидуальное решение **ДЛЯ ВАС!**

Мы будем рады помочь в выборе комбинации нужного размера, комплекта и принадлежностей независимо от того, требуется ли оснастить пекарню, небольшой магазин, автозаправочную станцию, буфет, кафе или супермаркет.

Аксессуары

Конденсационный вытяжной зонт Vision Vent



Подставка из нержавеющей стали



Touch& Bake

Готовьте изысканные лакомства из вашего меню всего лишь за несколько минут. Добавьте в свое предложение новую продукцию благодаря широкой разносторонности Deli Master.



БАГЕТЫ	10 мин. 75 шт.*
МИНИ-КЕКСЫ	9 мин. 350 шт.*
КРУАССАНЫ	20 мин. 150 шт.*
МИНИ-ПИЦЦА	10 мин. 240 шт.*
КУРИННЫЕ ОКОРОЧКИ	40 мин. 60 шт.*
ГАМБУРГЕРЫ	14 мин. 110 шт.*

* Относится к DM 5

подносы для выпечки хлебобулочных кондитерских изделий



Основные функции, особенности и преимущества

- ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ**
 - Deli Menu** – выпечка и приготовление одним касанием
 - Deli Touch** – сенсорный экран: простой, привлекательный и быстродействующий
 - Пиктограммы, Touch&Bake** – приготовление и выпечка в два касания
 - Идея за пределами управления Refigo** – максимально удобные органы управления
 - Большой цветной дисплей** – удобство в работе
 - Deli Agent** – руководство пользователя всегда под рукой
 - Deli Chef** – консультант, помогающий добиться высочайшего качества продукта
- ЭКСПЛУАТАЦИЯ**
 - Горячий воздух 30 – 300 °C**
 - Комбинирование 30 – 300 °C** (точность настройки влажности до 1%)
 - Пар 30 – 130 °C**
 - Приготовление (дельта T)** – приготовление больших порций с микроскопическим контролем
 - Приготовление/выпечка при низкой температуре** – меньшая потеря веса пищи
 - Ночное приготовление/выпечка** – экономит время и деньги во многих отношениях
 - Приготовление и держание** – неизменное качество продукта, даже если блюдо подается позже
 - Golden Touch** – контролируемое завершение приготовления пищи с помощью высокой температуры
 - Система регенерации/банкетная система** – подсушите больше блюд лучшего качества за меньшее время
 - Отдельное время для полок** – одновременное выпекание или приготовление разных продуктов
 - Автоматический предварительный прогрев/охлаждение** – компенсирует потерю или избыток температуры при помещении пищи внутрь
- ЭКОНОМИЯ**
 - Eco logic** – потребление электроэнергии под вашим контролем; отображение фактического потребления в кВт
 - АСМ (автоматическое управление емкостью)** – программа автоматически адаптируется к объему помещенной пищи
 - Активная очистка** – экономит деньги и время, поддерживая санитарную чистоту камеры печи
 - Активное удаление окислы** – автоматически удаляет известковое вещество из рабочей камеры
 - Система EcoLogic** – рекуперация энергии и экономия
 - WSS (система экономии воды)** – снижает использование воды до минимума
- ПРОГРАММИРОВАНИЕ**
 - Программы** – 1 000 программ по 20 этапов
 - QuickView** – быстрый просмотр этапов программы, несложная ориентировка при установке программ/этапов
 - Функция обучения** – усовершенствует программы для повышения качества продуктов
 - Автоматический запуск** – позволяет сократить периоды простоя и экономить время
- УПРАВЛЕНИЕ ПАРОМ**
 - Усовершенствованная паровая система** – превосходные результаты выпекания/приготовления
 - Turbo steam** – более обильное генерирование свежего пара
 - Autoclima** – контролирует насыщение пара (с точностью до 1%) для улучшения результатов
- ОБОРУДОВАНИЕ**
 - Дизайн Deli** – уникальный, привлекательный и функциональный
 - 4-точный термощуп** – точный контроль внутренней температуры пищи
 - Изогнутое стекло дверцы** – отсутствие риска ожогов и потери энергии
 - Ревверсивный вентилятор** – превосходная равномерность выпекания
 - Встроенный ручной душ** – проточная вода всегда под рукой
 - Прочная дверная ручка** – безопасная и удобная для использования
 - Поперечные полки** – больше никаких ожогов на запястье; улучшенная визуальная проверка и использование
 - Превосходное галогенное освещение** – точная визуальная проверка
 - Дверной поддон для конденсата** – Нет риска поскользнуться на полу
 - Уникальная обработка поверхности рабочей камеры** – увеличенный срок службы и улучшенная гигиеничность
 - Нержавеющая сталь AISI 304** – отсутствие риска коррозии
 - Крышка IPX5** – максимальная безопасность на рабочем месте
 - Съемное уплотнение дверцы** – простое обслуживание
- СЛУЖБЫ**
 - SDS** – система обслуживания и диагностики; экономия времени и расходов на обслуживание
 - НАССР** – отображение данных НАССР непосредственно на дисплее без дополнительных устройств
- ИНТЕРНЕТ**
 - USB** – простая запись данных на устройство Deli Master и загрузка данных с него
 - Соединение LAN** – экономьте время и управляйте данными через Интернет
 - Программное обеспечение Vision Combi** – абсолютно бесплатное специальное программное обеспечение для создания и редактирования программ