

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

позволяет 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.

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

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.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



СУПЕРМАРКЕТ



КАФЕ



АВТОЗАПРАВочная СТАНЦИЯ



ШЭК-БАР



МАЛЫЙ БИЗНЕС



Модели и комплекты



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**.



МОДЕЛЬ	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 М²	1,2 М²	1,92 М²
Площадь выпечки (10 уровней)	-	-	2,4 М²
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
Мощность нагрева	-	-	-
Защита	10 А (16 А*)	16 А	32 А
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 °С	30 - 300 °С	30 - 300 °С

* Напряжение 1 N~/230 V/50 Hz

Комплекты DeliMaster

DeliMaster 8 + DeliProofer
+ Конденсационный вытяжной зонт Vision Vent



DeliMaster 5 + DeliMaster 8
+ Конденсационный вытяжной зонт Vision Vent



DeliProofer
электричество
-
16 уровней GN400/600
-
3,8 М²
-
85
-
934 x 1020 x 810
40 кг
2 кВт
2 кВт
16 А
1N~/230V/50Hz
-
G 3/4"
25-60 °С

дополнительные параметры:

- DeliMaster 5 + 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



подносы для выпечки хлебобулочных кондитерских изделий



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

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 °С
Комбинирование 30 – 300 °С (точность настройки влажности до 1 %)
Пар 30 – 130 °С
Приготовление «дельта Т» – приготовление больших порций с микроскопическим контролем
Приготовление/выпекание при низкой температуре – меньшая потеря веса пищи
Ночное приготовление/выпекание – 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 – подавайте 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 окалины – 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 – совершенствует 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-точечный термощуп – точный контроль внутренней температуры пищи
5-скоростной вентилятор с системой автоматической смены направления вращения – выпекание без снижения качества
Уникальное управление временем работы вентилятора – 3-этапное управление временем работы вентилятора
Остановка вентилятора – предотвращает потерю пара при быстром открытии дверцы
Изогнутое стекло дверцы – отсутствие риска ожогов и потери энергии
Реверсивный 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 запястьях; 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