

# 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

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**.



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

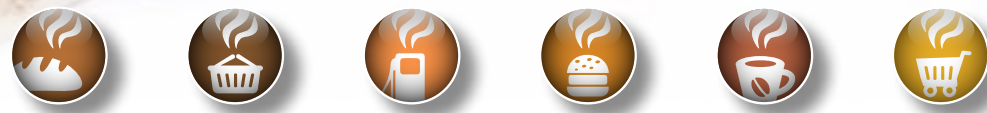


DeliProofer

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

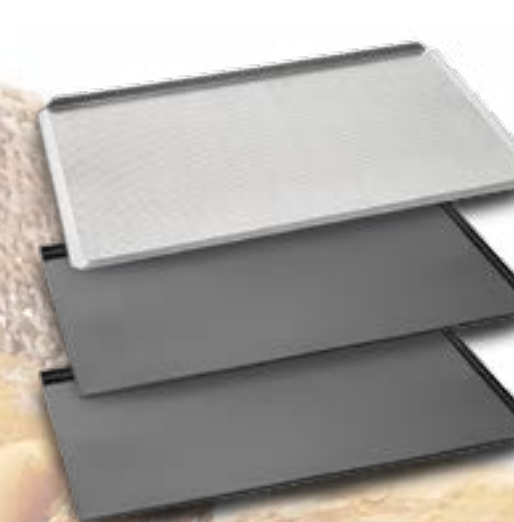
Конденсационный вытяжной зонт Vision Vent



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 окислины** – 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 этапам
  - 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
  - Autoclimate** – контролирует насыщение пара (с точностью до 1%) для улучшения результатов
- ОБОРУДОВАНИЕ**
  - Дизайн Deli** – уникальный, привлекательный и функциональный
  - 4-точечный термомуш** – 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 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