

DeliMaster 5

retigo®
DeliMaster

Как DeliMaster может Вам облегчить жизнь?

DeliMenu – используйте картинки, как отдельные кнопки программ и Ваша работа превратится в игру. Вы получите наглядное и простое, легкое в использовании меню.

Двухсторонний управляемый вентилятор – превосходная равномерность выпечки и хрустящие пекарские изделия в многом зависит от вентилятора. Вы получаете двухсторонний вентилятор как стандартное оснащение для DeliMaster, плюс дополнительная возможность управлять его работой, в зависимости от потребности продукта. Результат превзойдет Ваши ожидания.

Eco Logic – DeliMaster снизит Ваши энергетические затраты, потребление воды, трудозатраты а также затраты Вашего времени, благодаря уникальной комбинации передовых технологических решений.

DeliTouch и Design – сенсорная, гладкая панель управления улегит Ваш труд во время приготовления привлекательных блюд и ухода за оборудованием

5 in 1 – многофункциональность DeliMaster – это сразу несколько устройств в одном- пекарская печь, пароконвектомат, гриль, доска для гриля и фритюрница и это все на одном квадратном метре.



Active cleaning – Система автоматической мойки досконально очистит и высушит Ваш DeliMaster. Вы экономите воду и Ваше драгоценное время. Используемые детергенты бережны к окружающей среде.

ASG System – DeliMaster предлагает уникальную систему парообразования. Качество и насыщенность пара сделает, Вами приготовленные блюда, безупречными.

Управление

- Пиктограммы, Touch&Bake - Выпечка и приготовление в двух шагах
- DeliChef – Ваш советчик, который поможет Вам в достижении высшего качества блюд.

Функции

- Горячий воздух 30 - 300 °С
- Комбинация 30 – 300 °С (с точностью настройки влажности 1 %)
- Пар 30 – 130 °С
- Delta T Приготовление – Большие объемы продуктов как под микроскопом
- Низкотемпературное приготовление/выпечка – меньшие весовые потери
- Приготовление/Ночная выпечка – экономит время и деньги
- Cook & Hold – одинаковое качество блюд и при продолжительной их выдачи
- Golden Touch – Контролируемый конец приготовления запеканием под высокой температурой
- Регенерация/Банкетная система – сервируйте больше и лучше за более короткое время
- Регулирование времени для засувок – разные продукты- выпечка и приготовление одновременно
- Автоматические предогрев/охлаждение - компенсация потери или избыток тепла во время приготовления блюд.

Экономия

- АСМ (Автоматический режим вместимости) – автоматическое приспособление программ соответственно объему продукта, помещаемого в камеру.
- Active Descaler – автоматическая декальцификация
- WSS – система экономии воды- минимализирует потребление воды

Программирование

- Программы– 1000 программ с 20 –тью шагами каждая

- QuickView – быстрое отображение шагов программ- легкая ориентация в настройке программ и шагов
- Learn функция – усовершенствование программ улучшает качество продукта
- Автоматический старт – помогает сократить потери Вашего времени

Контроль пара

- Turbo steam – Усиленное парообразование
- Autoclimate – контроль насыщенности пара для лучшего результата

Оснащение

- 4 точечная термоигла – четкий контроль температуры ядра продукта
- 5-ти скоростной вентилятор с автоматическим реверсом.
- Уникальное 3-шаговое тактирование вентилятора
- Fan Stop – предотвращает потери пара при быстром открывании двери

Интернет

- USB –просто скачать и записать данные в и из оборудования
- LAN подключение – экономия времени при обработке данных через интернет

Сервис

- SDS – сервисная и диагностическая система – экономия сервисных затрат и времени
- HACCPданные – изображение данных HACCP прямо на дисплее без использования других устройств

Опции

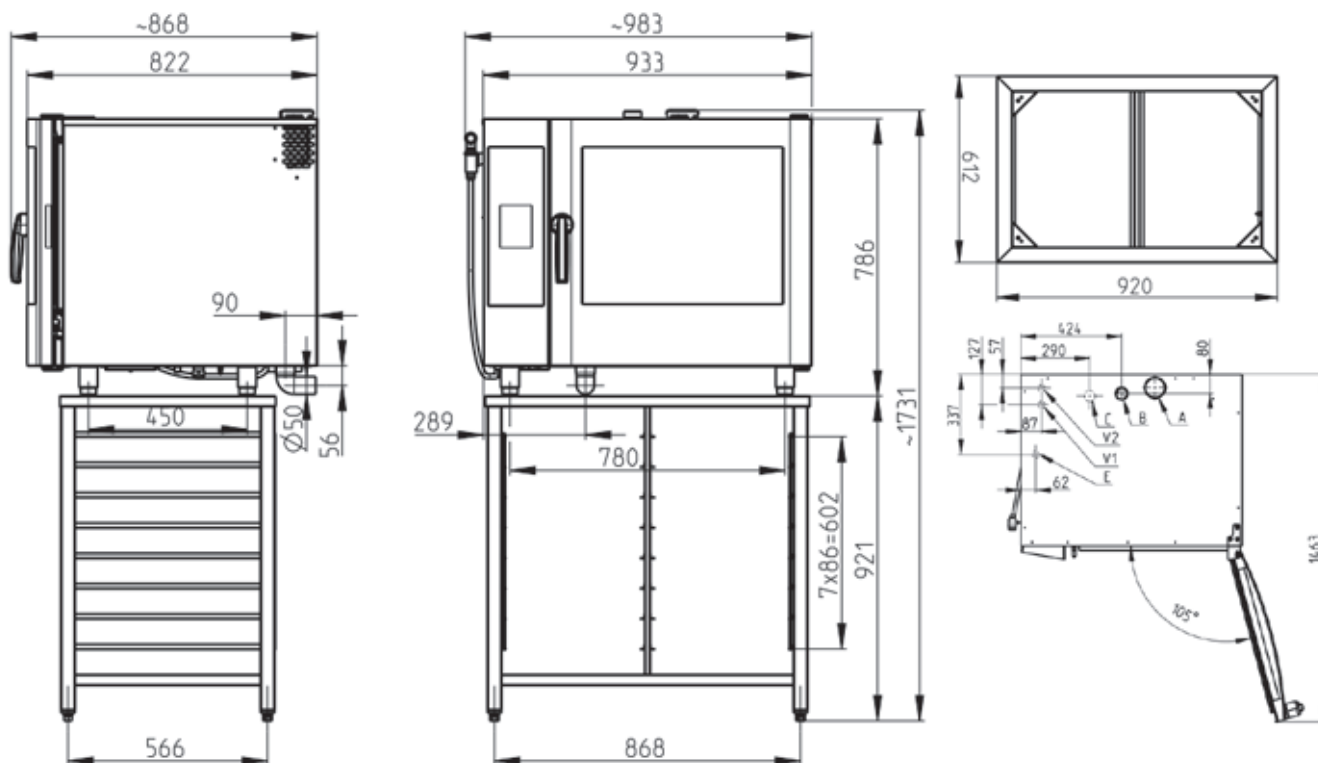
- Левая дверь
- Второй термомощуп
- Безопасное открывание двери в двух шагах
- Комплекты DM5/DM5, DM5/DM8, DM5/DeliProofer

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

ST DM5 - Подставка из нержавеющей стали, 16 x GN400/600
 ST DM5 CS - Подставка ST DM5 на колесиках, 14 x GN400/600
 DELIPROOFER - расстойка (не работает самостоятельно)
 ST 1109 H - Подставка из нержавеющей стали с местом для Hold-o-mat
 ST611/BC511 - Подставка из нержавеющей стали с местом для аппарата шоковой заморозки 411P, 511P, C

VISION VENT - вытяжка конденсата
 GN АДАПТЕР для 1 x GN1/1
 РАСПЫЛИТЕЛЬ МАСЛА
 ПЕКАРСКИЕ ЛИСТЫ И ГАСТРОЕМКОСТИ
 УМЯГЧИТЕЛИ ВОДЫ, ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

Размещение на подставке ST DM5



A - заслонка, B - дымоход, C - слив, E - электричество, V1 - неподготовленная вода, V2 - подготовленная вода

DM 5

Энергоноситель	электричество
Парообразование	инжекторное
Вместимость	5 засузов 400x600
Пространство для выпечки	1,2 м ²
Расстояние между засувами [мм]	85
Размер (ш x в x г) [мм]	933 x 786 x 863
Вес	110 кг
Потребляемая мощность	10,2 кВт
Предохранитель	16 А
Подключение	3 N~/400 V/50 Гц
Подключение воды /слива [мм]	G 3/4" / 50
Температура	30 - 300 °C