



## DeliMaster 5

...dokonalé pečení  
a ještě mnohem víc

### Čím Vám DeliMaster usnadní život?

**DeliMenu** – Použijte obrázky jako jednotlivá tlačítka programů a Vaše práce se stane zábavou. Získáte přehledné a jednoduché menu, které dokáže obsluhovat každý.

**Obousměrný a řízený ventilátor** – perfektní rovnoměrnost pečení a vynikající křupavost pekařských výrobků v nemalé míře závisí na ventilátoru. V DeliMasteru je obousměrnost základem a Vy navíc můžete ventilátor řídit dle potřeb produktu. Výsledek bude perfektní.

**Eco Logic** – DeliMaster snižuje Vaše výdaje na energii, vodu, pracovní sílu, ale také Váš čas díky jedinečné kombinaci inteligentních technologických řešení.

**DeliTouch a Design** – plně dotykový hladký ovládací panel usnadní Vaši práci nejen při přípravě lákavých pokrmů, ale i při údržbě.

**5 v 1** - Multifunkčností DeliMasteru získáte hned několik zařízení v jednom – pekařskou pec, konvektomat, zapékací grill, grilovací desku a fritézu. To vše na jednom metru čtverečním.

**Active cleaning** – Active Cleaning Váš DeliMaster sám dokonale umyje a vysuší. Vy uspoříte vodu a drahocenný čas. Používané detergenty nezatěžují životní prostředí.

**ASG Systém** – DeliMaster nabízí unikátní nástříkový systém vývinu páry. Kvalitní a sytá pára napomůže zpracování Vašich pokrmů k dokonalosti.

### Modelové funkce, vybavení a výhody

#### Ovládání

- **DeliMenu** – Pečení/vaření jedním dotekem
- Piktogramy, Touch&Bake – Pouze dva doteky a pečete/vaříte
- **DeliAgent** – Uživatelská manuál vždy při ruce
- **DeliChef** – Rádce, který poradí jak dosáhnout na nejvyšší kvalitu produktu

#### Funkce

- Horký vzduch 30 - 300 °C
- Kombinace 30 - 300 °C (s přesností nastavení vlhkosti na 1 %)
- Pára 30 - 130 °C
- Delta T vaření – Velké kusy potravin pod drobnohledem
- Nízkoteplotní vaření/pečení – nižší váhové ztráty potravin
- Vaření/pečení přes noc – šetří čas a peníze z mnoha pohledů
- Cook & Hold – stejná kvalita produktů i při odloženém výdeji
- Golden Touch – Kontrolované dokončování pokrmů zapékáním vysokou teplotou
- Regenerace/Banketový systém – Servírujte více a lépe v kratším čase
- Časování zásuv – rozdílné produkty pečené či vařené v jednom čase
- Automatický předehřev/zchlazení – kompenzace ztráty/přebytku teploty při vložení pokrmu

#### Vybavení

- 4 bodová teplotní sonda – precizní kontrola teploty jádra potraviny
- 5ti rychlostní ventilátor s automatickým reversním systémem
- Unikátní taktování ventilátoru – 3krokové taktování ventilátoru
- Fan Stop – Zabraňuje ztrátám páry při rychlém otevření dveří

#### Programování

- Programy – 1000 programů s 20 kroky
- QuickView – rychlé zobrazení kroků programu – Snadná orientace v nastavení programu/kroků
- Learn funkce – Zdokonalení programu zvyšuje kvalitu produktu
- Automatický start – pomáhá zredukovat prostoje a šetří váš čas

#### Kontrola páry

- Autoclimate – kontrola sytosti páry (s přesností 1 %) pro lepší výsledky
- ASG systém vývinu páry – výborné výsledky pečení/vaření
- Turbo steam – Zesílení tvorby čerstvé páry

#### Úspory

- Eco Logic – Spotřeba elektrické energie pod vaší kontrolou, zobrazení okamžité spotřeby el. en.
- ACM (Automatický řízení kapacity) – automatické přizpůsobení programu dle množství vložené potraviny
- Active Cleaning – Úspora peněz a času, při dosažení lepší hygienické čistoty
- Active Descaler – Automatické odvápňení varné komory

#### Internet

- USB – jednoduše nahraďte/stahujte data z a do zařízení
- LAN připojení – Ušetřete čas a spávejte svá data přes internet
- Vision Combi software – speciální software zcela zdarma pro úpravu a tvorbu programů

### Volitelné vybavení a příslušenství

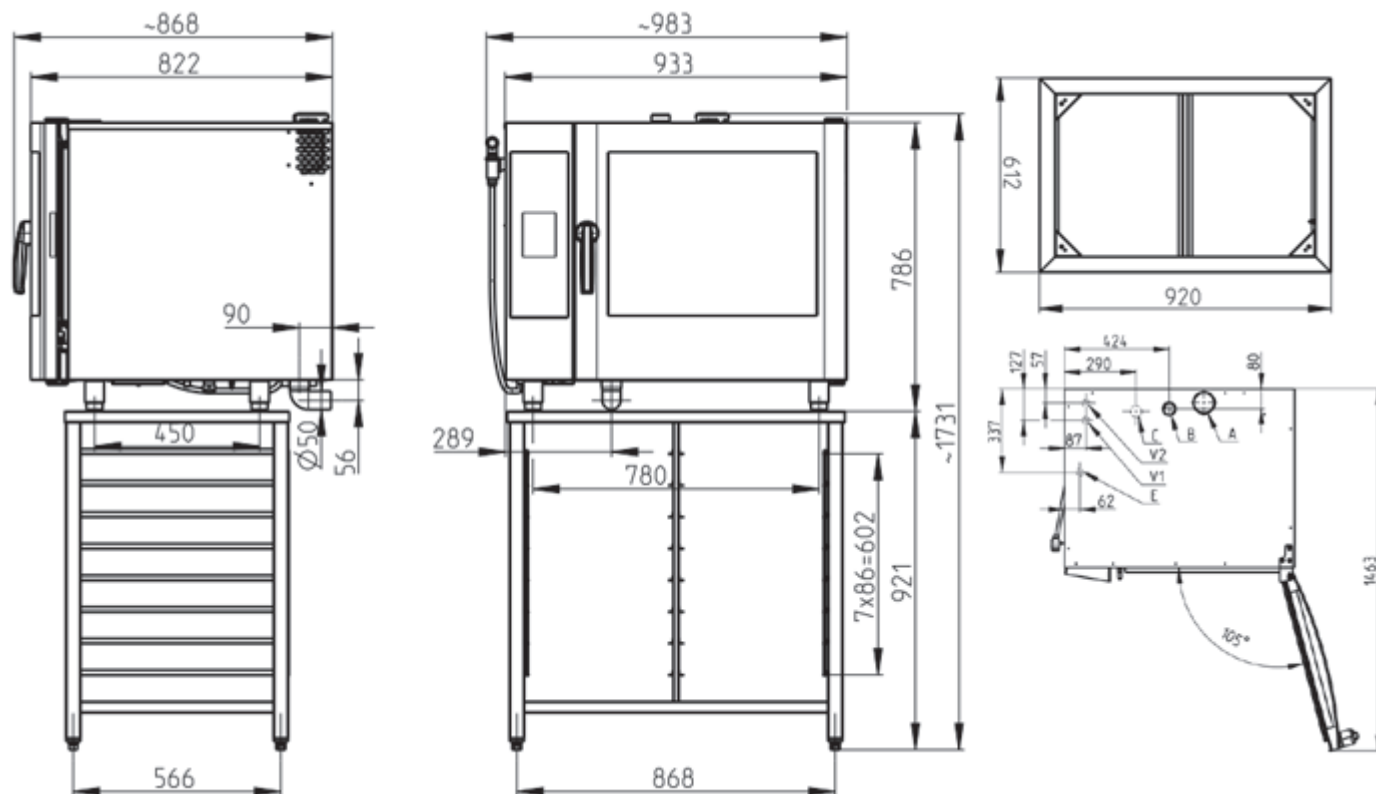
- **DeliProofer** - kynárna (samostatně nefunkční)
  - Vision Vent - kondenzační digestoř
  - Možnosti sestav - DM5/DM5; DM5/DM8
  - Změkčovače vody, čisticí prostředky

- Nerezový podstavec DM5
  - Různé pekařské plechy 400x600
  - Nerezový podstavec s místem pro Hold-o-mat
- Nerezový podstavec s místem pro šoker 411P, 511 P,C

## Technické parametry

Energie	model DM 5
Vyvíjní páry	elektřina
Kapacita	injekční
Pečící prostor	5 zásuvů 400x600
Rozteč zásuvů [mm]	1,2 m <sup>2</sup>
Rozměry (š x v x h) [mm]	85
Váha	933 x 786 x 863
Celkový příkon	110 kg
Jištění	10,2 kW
Napájení	16 A
Přípojka vody / odpadu [mm]	3 N~/400 V/50 Hz
Teplota	G 3/4" / 50
	30 - 300 °C

## Rozměrový výkres (včetně podstavce DM5)



A - klapka, B - komín, C - odpad, E - elektřina, V1 - neupravená voda, V2 - upravená voda

# retigo®

RETIGO s.r.o.  
Láň 2310, PS 43  
756 64 Rožnov pod Radhoštěm  
www.retigo.cz  
tel.: +420 571 665 511  
fax: +420 571 665 554  
e-mail: prodej@retigo.cz