

ПРАВИЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ КАЖДОЙ КУХНИ



БУЛОЧНАЯ



СУПЕРМАРКЕТ



МАЛЫЙ БИЗНЕС



КАФЕ



АВТОЗАПРАВочная
СТАНЦИЯ



СНЭК - БАР

УНИКАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



MULTI BAKE & COOK

- Отличные результаты приготовления на пару
- Идеальный цвет и хрустящие блюда
- Меньше стресса на кухне
- Все технологические операции в одном устройстве



MY DELI CONTROLS

- Полная концентрация на приготовлении
- Никаких неприятных задержек
- Все, что нужно – на главном дисплее



DELI DESIGN

- Комфортное приготовление пищи без риска травмирования
- Минимальный риск получения ожогов
- Гарантия соблюдения гигиенических стандартов
- Высокая надежность



SMART INVESTMENT

- Экономия электроэнергии
- Экономичная мойка
- Непревзойденный возврат капиталовложений

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОБОРУДОВАНИЕ ПОД ЗАКАЗ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Горячий воздух 30–300 °C
Комбинированный режим 30–300 °C
Паровой режим 30–130 °C

Inject and Pause – Use Inject to quickly create the required amount of steam to be absorbed into the product during the Pause phase. This is the only way to ensure that the pastry is crispy on the surface and that the shade inside remains supple for a long time.

Ночное приготовление – экономит время и деньги.
Отдельные таймеры для полок – устанавливайте отдельное время приготовления для каждой полки для одновременного приготовления разных продуктов.

АНС (активная регулировка влажности) – автоматическая регулировка влажности для превосходных результатов приготовления.

Передовая система парообразования – двухступенчатый подогрев воды со встроенным теплообменником для идеальных результатов приготовления на пару.

Поперечные полки – для более безопасного и удобного обращения с гастрономическими контейнерами GN. Улучшенный контроль внешнего вида продуктов.

Система регенерации/банкетная система – готовьте, охлаждайте и применяйте регенерацию для обслуживания большего числа гостей в наикратчайшее время.

Приготовление «дельта Т» – используйте передовые методы приготовления для уменьшения потери веса мяса при медленной жарке, обеспечив потрясающие результаты.

Приготовление при низкой температуре – воспользуйтесь уменьшенной потерей веса и улучшенным вкусом.

Приготовление и удержание – поддерживайте приготовленное при температуре подачи.

Golden Touch – добавьте золотисто-коричневую, хрустящую корочку одним касанием.

Автоматический предварительный подогрев/охлаждение сводит к минимуму падение температуры при загрузке. Начинайте готовить с нужной температуры.

Готовка в вакууме, сушка, стерилизация, конфи, копчение – отличные способы сделать ваше меню особенным.

DELI TOUCH CONTROLS

8-дюймовый дисплей – превосходный обзор, простое и интуитивное понятное управление.

My DeliControls – Настройте меню под себя, чтобы все нужные вам функции были на главном экране.

Сенсорный экран – экран работает во всех условиях и обладает быстрым откликом, без механических элементов, кнопок или колесиков.

Easy Baking – достигайте отличных результатов даже с менее опытными шеф-поварами благодаря простым рекомендациям по приготовлению.

6-точечный термомощ – позволяет автоматически готовить блюда при любой нужной температуре.

Активная очистка – экономичная автоматическая очистка. Шеф-повару больше не нужно тратить время на очистку.

1000 программ по 20 шагов каждая
Пиктограммы – сделайте снимок блюда на главном экране. Сопоставьте его с программой. Коснитесь его, чтобы постоянно получать тот же нужный результат приготовления.

Функция обучения – все настройки при приготовлении запоминаются. В итоге вы сможете сохранить достигнутые отличные результаты и повторять их по необходимости.

Последние 10 – процесс приготовления готов к повтору всего лишь одним простым касанием.
Многозадачность – уникальная возможность работать с дисплеем во время приготовления.

Автоматический запуск – возможность установки времени отсроченного запуска.
EcoLogic – потребление электроэнергии отображается прямо на экране. Держит ваши расходы в разумных пределах.
Функция постоянного времени приготовления – экономит ваше время в загруженные рабочие дни.

ПРОЧЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Дверца с тройным остеклением – передовая экономия энергии и внешнее стекло, которое не нагревается.

Вентилятор с автоматическим реверсом – превосходная равномерность позволяет обеспечить насыщенный цвет продукта и равномерность поверхности.

Створчатый клапан – запатентованная сушильная система, чтобы придать блюду отличный цвет и сделать его хрустящим.

Вентилятор с 7 скоростями – точная регулировка распределения воздуха для достижения нужного результата с различными продуктами.

Автоматическая остановка вентилятора – нет ошпаривания при быстром открытии дверцы.

Таймер вентилятора – 3 этапа для большей автономности и деликатного приготовления.

Массивная дверная ручка – удобная и безопасная в обращении, содержащая ионы серебра для снижения накопления бактерий.

Выдвижной пульверизатор
Нержавеющая сталь AISI 304 – непревзойденное качество и особое покрытие для продления срока службы.

Гигиеничная варочная камера со скругленными внутренними углами – облегчает техническое обслуживание.

Сточный лоток под дверцей – нет риска поскользнуться на мокром полу.

Два патрубков для подвода воды – экономит ресурс водочистительных устройств.

WSS (система экономии воды) – специальная система для слива и встроенные теплообменник для сокращения расходов, связанных с потреблением воды.

Съемные держатели для гастрономических контейнеров GN с промежутками в 85 мм.

ВОЗМОЖНОСТИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ
USB-подключение – легко передавайте полезные данные на пароконвектомат и с него.

Ethernet/LAN – обеспечивает удаленный доступ для управления данными.

Программное обеспечение VisionCombi – управление программами и пиктограммами с вашего ПК, просмотр данных НАССР.

ЖУРНАЛЫ РАБОТЫ
Журналы НАССР – простой и мгновенный анализ наиболее важных точек приготовления.

Полная запись работы

ОБСЛУЖИВАНИЕ
SDS (диагностическая система) – для простоты проверки и устранения неполадок в устройстве.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ УСТРОЙСТВА
Левое открытие дверцы
Безопасное открытие дверцы в два этапа
Подключение к системе для оптимизации потребления электроэнергии

DELI MASTER

ПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ



DELIMASTER обеспечит вам отличные результаты выпечки и приготовления блюд, откроет новые возможности для удовлетворения запросов ваших клиентов, которые будут рады вернуться снова.

retigo®

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

RU-0120

ИДЕАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА И МНОГОЕ ДРУГОЕ

С печами DeliMaster вы легко приготовите все виды свежей выпечки, десертов, пирожных, а также широкий ассортимент продуктов для снэк-баров/бистро, таких как сэндвичи, гамбургеры, панини и т.д.

Более 50 предустановленных программ выпечки
Предустановленные программы и необходимые функции выпечки, такие как «Разбрызгивание — Пауза» для отличных результатов выпечки и приготовления блюд каждый день с минимальными требованиями к обслуживанию.

Специально разработанный двусторонний вентилятор
Идеальная равномерность выпечки и превосходная хрусткость пекарных изделий в немалой степени зависят от вентилятора, распределяющего горячий воздух или пар по рабочей камере. Благодаря семи скоростям вентилятора, в печах DeliMaster вы будете всегда держать под контролем распределение и циркуляцию воздуха, в точности согласно необходимости для продукта. Результат будет идеален.

Наглядное, быстрое и интуитивно понятное управление
Сенсорный экран с очень быстрым откликом и функция Easy Baking облегчают вашу работу не только по приготовлению аппетитных блюд, но и по обслуживанию.

Active Cleaning

Забудьте про самую неинтересную работу. Active Cleaning идеально вымоет и высушит ваш DeliMaster. Вы сэкономите воду и драгоценное время. Используемые моющие средства не наносят вреда окружающей среде.

5 в 1

Благодаря многофункциональности печи DeliMaster вы получаете несколько устройств в одном: пекарную печь, конвектомат, гриль для запекания, плиту-гриль и фритюрницу. И все это на одном квадратном метре.



MY DELI CONTROLS

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ



DM 5



DM 8

Модель	DM 5	DM 8
Энергия	Электричество	Электричество
Парогенератор	Инжектор	Инжектор
Вместимость	5 × 600 / 400	8 × 600 / 400
Вместимость (под заказ)	5 × GN1 / 1*	8 × GN1 / 1*
Место для выпечки	1,2 м ²	1,92 м ²
Промежуток между полками	85 мм	85 мм
Размеры (Ш × В × Г)	933 × 786 × 821 мм	933 × 1046 × 821 мм
Вес	116 кг	138 кг
Теплопроизводительность	10,3 кВт	18 кВт
Общая потребляемая мощность	10,9 кВт	18,6 кВт
Защита предохранителями	16 А	32 А
Питание	3N~/380-415V/50-60Гц	3N~/380-415V/50-60Гц
Подвод/слив воды	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм
Шум	max. 70 дБА	max. 70 дБА
Температура	30-300 °C	30-300 °C

* при использовании адаптеров

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

КОМПЛЕКТЫ DELIMASTER

Комплекты пекарных печей DeliMaster могут расширить ваши производственные мощности, при этом не занимая больше места. Можно комбинировать печи различных размеров, расстоечный шкаф DeliProofer и конденсационную вытяжку.



DM 5

DM 5



DM 5

DM 8



DM 5

DELIPROOFER



DM 8

DELIPROOFER

АКСЕССУАРЫ

КОНДЕНСАЦИОННУЮ ВЫТЯЖКУ

С пекарной печью DeliMaster обоих размеров совместима конденсационная вытяжка Vision Vent, благодаря своей мощности отвода пара помогающая поддерживать приятный климат без необходимости подключения к внешней вентиляции.



ТУМБЫ

Для размещения DM5 и DM8 в вашем производственном помещении могут использоваться различные тумбы. Тумбы приспособлены под размер листа 600 × 400 мм. Для DM 5 в наличии имеется тумба с 16 ячейками. Для DM8 предназначена тумба с 10 ячейками.



DELIPROOFER

Для ускорения процесса расстойки, к пекарной печи DeliMaster может приобретаться специально разработанный расстоечный шкаф DeliProofer. Такое устройство работает независимо, так как у него имеется собственная панель управления. Совместимо с комплектом DM5 и DM8.



ПРОЧИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Кроме различных типов gastronormов размером 600 × 400 мм, для печей DeliMaster также можно заказать, например, копильню Vision Smoker или масляный пистолет для расширения меню или упрощения работы.

