

evolution MAX

Kompromisslos mit maximaler
Ausstattung



Leistung, auf die Sie sich verlassen können

Geschmack unter der Oberfläche

Lüftergeschwindigkeiten	Steuerbare Lüftergeschwindigkeiten sorgen für eine perfekte Luftzirkulation für alle Zubereitungsarten, der sofortige Lüfterstopp beim Türöffnen hält die Wärme im Garraum und sorgt zusätzlich für Sicherheit.
PreciseCooking	Optimierte Garraumgeometrie und präzise Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit.
Präzise Feuchtigkeitssteuerung	Aktive Messung und Regelung der Feuchtigkeit und eine hocheffiziente automatisch gesteuerte aktive Entfeuchtung sichern stets das ideale Zubereitungsklima.
DynaAirFlow	Verbesserte Gleichmäßigkeit, vergrößerter Einschub-abstand, eine höhere Leistung - all dies dient einer erhöhten Kapazität bei perfekter Gleichmäßigkeit.
Hocheffiziente aktive Entfeuchtung	Knusprige Ergebnisse, eine perfekte Kruste oder kreative getrocknete Produkte - kein Problem dank der effizienten Wrasenklappe, die zu hohe Garraumfeuchtigkeit effektiv abführt.
6-Punkt Kerntemperaturfühler	Präzise Überwachung der Temperatur im Inneren des Garguts für den idealen Gargrad und absolute Produktsicherheit.
EasyCooking	Zahlreiche voreingestellte Programme und Prozesse sorgen für beste Garergebnisse.
Programme	Speicherplatz für eigene Programme: bis zu 1000 Programme mit je bis zu 20 Schritten frei hinterlegen und jederzeit abrufen.
OnlineMenu	Zugriff auf hunderte Rezepte und Programme aus allen Länderküchen binnen Sekunden über das Gerätedisplay. Inspiration garantiert!
DeltaT Funktion	Für ein besonders schonendes Garen mit dem Kerntemperaturfühler.
Extra Programme	Besondere Garformen voreingestellt: Trocknen, Sous-vide Garen, Räuchern, Einkochen, NT- und über Nacht Garen sowie weitere kreative Garoptionen griffbereit.
Gratinieren	Schnelleinstellung zum Überkrusten und Gratinieren.
Lüfter autoreverse, Lüfter takten	Der autoreverse Lüfter sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, der getaktete Lüfter ist ideal für eine schonende Zubereitung, bei Niedertemperaturverfahren oder zum qualitätserhaltenden Warmhalten.
Kalenderfunktion	Erinnerungen einfach verwalten - die nächste Wartung, der Luftfilter soll in die Spülmaschine? Oder ganz einfach zeitversetzte Prozesse starten, hinterlegen und beliebig wiederholen - täglich, wöchentlich, monatlich. Wichtige Ereignisse immer im Blick!

Leichtigkeit unter Last

ErgoFit	Der Quereinschub bei 611, 1011 und 2011 Geräten verringert das Risiko von Verbrennungen, Verbrühungen und langfristigen körperlichen Belastungen. Kleinere Behälter oder GN schieben? Kein Problem - diese setzt man einfach auf einen Rost nebeneinander und hat so jederzeit alles im Blick. Gleiches gilt für das Teller-Regenerieren - durch den Quereinschub verdoppelt sich die Gerätekapazität hier faktisch!
FastReact UI	Ultraschnelle Reaktion des kapazitiven Displays - keine Wartezeiten, keine Eingabeverzögerung. Natürlich auch bedienbar mit nassen oder fettigen Händen oder Handschuhen.
Reg&Hold	Schnelleinstellung für ein optimales Regenerierklima und anschließendes Warmhalten - ganz einfach griffbereit auf dem Standarddisplay.
ReadyTemp	Vorheizen oder aktiv Abkühlen bei geschlossener oder geöffneter Garraumtür - ganz einfach und schnell verfügbar, damit das ideale Klima binnen Sekunden erreicht ist.
EinschubTimer	Der ideale Helfer bei Mischbeschickungen, unverzichtbar in Systemküchenkonzepten. Aufteilung in bis zu drei Zonen pro Einschub für maximale Auslastung der Gerätekapazität. Voll programmierbar auf die individuellen Produktparameter.
Top&Last	Die bislang am häufigsten genutzten Programme oder die letzten Vorgänge - schnell aufrufen und neu gestartet.
Touch&Cook	Piktogramm-basiertes Menü und eigene Piktogramme hinterlegen.
Lernfunktion	Vollzogene Garprozesse direkt als Programm speichern und so immer wieder auf das ideale Garergebnis zurückgreifen.
Panoramatür	Die breite, dreifach verglaste Frontscheibe ermöglicht einen perfekten Einblick in den kompletten Garraum - hier versinkt nichts in der Tiefe! Perfekt für offene Küchen, Theken oder kundenwirksame Produktion.
Multitasking	Jederzeit vollen Zugriff auf alle Gerätefunktionen, Programmierung, OnlineMenu und mehr - auch während laufender Garprozesse oder der automatischen Reinigung / Pflege.
MyControls	Vollständig und vollkommen individuell anpassbarer Bildschirm, mehrere Ebenen direkt per Slide erreichbar, gruppieren von Funktionen, übersichtliche Darstellung und viele Visualisierungen. Per Profil jederzeit in die eigene Ansicht wechseln. Touch&Cook - direkt ins Programm gelangen per Klick aufs Piktogramm.
Ausrollbare Handbrause	Integrierte Brause mit umschaltbarer Sprüh-/ Strahlfunktion.
Maximale Anzahl von Programmen / Schritten: 1000 / 20	

Wirtschaftlichkeit unter Kontrolle

EvoCare	Überwachung des Pflegezustands: Reinigung, Entkalkung, Pflege und Diagnose.
EvoDecalc	Betrieb ohne Wasseraufbereitung möglich (empfohlen bei bis zu 10 ° dH - optional bei Injektionsgeräten).
EvoCleaning	Automatisches Reinigungssystem mit phosphatfreiem Feststoffreiniger. Sicher, sauber und besonders sparsam im Wasserverbrauch.
EcoLogic	Energieverbrauch minimiert dank integrierter Wärmerückgewinnung, Dreifachverglasung und 50mm Isolierung. Energieverbrauchsdaten werden aufgezeichnet und dargestellt.
Internetanbindung	Einfach per Onboard-WiFi oder LAN Kabel vollen Zugriff auf CombiOnline®, Gerätedaten, Fernsteuerung, automatische Software-Updates und viele weitere Möglichkeiten.
CombiOnline®	Cloud-basierte Vernetzungslösung. Rezepturverwaltung, Fernsteuerung, Ferndiagnose, Verbrauchsanalyse und Vieles mehr.

Sicherheit unter Druck

SecureBoiler (Boilergeräte)	Voller Dampf, besondere Boilergeometrie für reduzierte Kalkbildung, Entkalkungsautomatik und integrierte Wärmerückgewinnung mit dem einzigartigen BackUp, das auch im Falle einer Boilerstörung für vollen Dampf sorgt.
TrueSteam Direkt (Injektionsgeräte)	Optimierte Garraumheizelemente, zweistufiges verbessertes Vorheizsystem und eine effizientere Wasserverteilung sichern maximale Dampfsättigung bei niedrigerem Verbrauch von Energie und Wasser.
TrustBuild Konstruktion	Robuster, fugenloser 316L-Edelstahl-Garraum (V4A), minimaler Kunststoffanteil und kompromisslos hochwertiges Design.
LED Beleuchtung	Hell, farbecht und ein Blickfang - die LED Beleuchtung leuchtet den Innenraum komplett aus und kann individuell eingestellt werden - kein Blenden mehr beim Öffnen der Tür.
CombiHealth	Echtzeitüberwachung des Pflegezustands - Wartung, Luftfilter, Kapazität der Filterpatrone oder Reinigung / Entkalkung nötig? Hier hat man stets alles im Blick.
Fettableitung integriert	Besondere Lüfterradgeometrie reduziert Blaurauch und Fettgeruch.
HACCP Aufzeichnung	Alle Gerätedaten und HACCP-Daten werden protokolliert und sind direkt über das Gerätedisplay, über USB oder online abrufbar - über viele tausend Vorgänge hinweg. Nachweispflichten? Kein Problem.

Ausstattungsoptionen

Türanschlag links (verfügbar für 623, 611, 1011)	
Sicherheitstüröffnen in zwei Schritten (für Tischgeräte)	
EvoDecalc für TrueSteam Direkt	Entkalkungsmöglichkeit für die Dampferzeugung bei Injektionsgeräten

Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät
TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt
20 × GN2/1	20 × GN2/1	20 × GN2/1
40 × GN1/1	40 × GN1/1	40 × GN1/1
600–900	600–900	600–900
67 mm	67 mm	67 mm
1167 × 1890 × 1088	1167 × 1890 × 1088	1167 × 1890 × 1088
*folgt	*folgt	*folgt
68,2 kW	68,2 kW	1,6 kW
66 kW	66 kW	-
-	-	78 kW
-	54 kW	-
100 A	100 A	16 A
3N~/400V/ 50-60 Hz	3N~/400V/ 50-60 Hz	1N~(2-)/220- 240V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
-	-	G 1"
max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C

RETIGO

Kombidämpfer für Profiküchen



Geschmack
unter der
Oberfläche



Leichtigkeit
unter Last



Sicherheit
unter Druck



Wirtschaftlichkeit
unter Kontrolle



Nachhaltigkeit
im Rampenlicht



RETIGO Deutschland GmbH
Sankt Valentin 3a
83324 Ruhpolding
Amtsgericht Traunstein: HRB 27546
UStId: DE321607121

Tel.: +49 8663 4196196
Mail: info@retigo.de
www.retigo.de