

evolution PLUS

**Vielseitiges, flexibles und effizientes
Multitalent**

Top 5 Vorteile

Perfektionierte Gartechnologie

Perfekte Garergebnisse dank präziser Feuchtigkeitssteuerung, hocheffizienter Entfeuchtung, absoluter Temperaturgenauigkeit und satter Dampferzeugung.

Ultraschnelle Reaktion, weniger Stress

Das kapazitive 8" Display reagiert sofort - ohne lästige Wartezeiten und Verzögerungen. Der Aufbau ist vollkommen intuitiv und übersichtlich, Text & Bild erleichtern die Navigation und alle Menüs sind benutzerfreundlich und klar dargestellt.

Er hält den Rücken frei

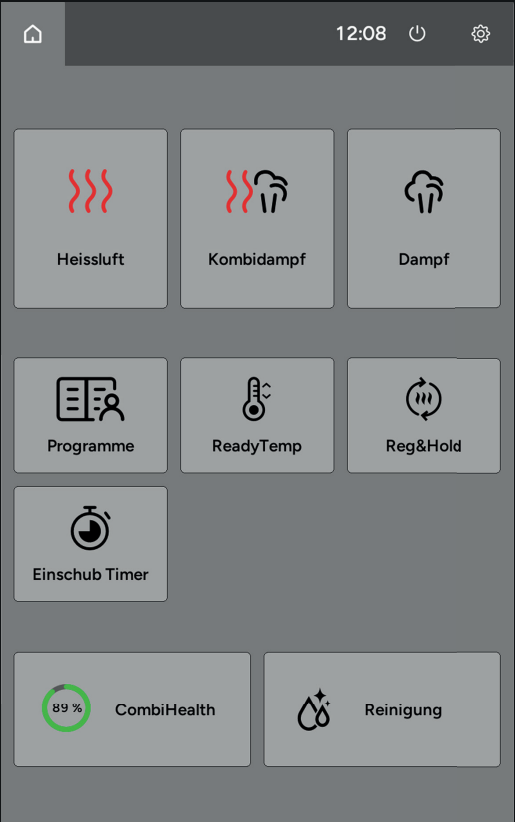
Ergonomisches Design - dank Quereinschub: deutlich erhöhte Sicherheit und weniger körperliche Belastung. Perfekter Einblick in den Garraum und dabei mit Leichtigkeit die volle Gerätekapazität nutzen.

Echte Einsparungen und höhere Effizienz

Hocheffiziente automatische Reinigung und Echtzeitanzeige des Pflegezustandes direkt auf dem Startdisplay.

Starke Leistung - auch unter Druck

Absolut hochwertig, robust und langlebig gefertigt mit einem fugenlosen V4A Hygienegarraum und minimalem Kunststoffanteil. Zweifachverglasung, Wärmerückgewinnung und viele hochwertige Gerätedetails.



evo PLUS



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.
DynaAirFlow	Verbesserte Gleichmäßigkeit, vergrößerter Einschubabstand, 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.
1-Punkt Kerntemperaturfühler	Präzise Überwachung der Temperatur im Inneren des Garguts für den idealen Gargrad und absolute Produktsicherheit.
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.
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.

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.
Lernfunktion	Vollzogene Garprozesse direkt als Programm speichern und so immer wieder auf das ideale Garergebnis zurückgreifen.
Panoramatür	Die breite, mehrfach verglaste Frontscheibe ermöglicht einen perfekten Einblick in den kompletten Garraum - hier versinkt nichts in der Tiefe! Perfekt für offene Küchen oder Theken.
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!
Ausrollbare Handbrause	Integrierte Brause mit umschaltbarer Sprüh-/Strahlfunktion.
Maximale Anzahl von Programmen / Schritten: 500 / 20	

Wirtschaftlichkeit unter Kontrolle

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, Zweifachverglasung und 50mm Isolierung. Energieverbrauchsdaten werden aufgezeichnet und dargestellt.
Internetanbindung	Einfach per Onboard-WiFi (optional) 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 (Boilergräte)	Voller Dampf, besondere Boilergeometrie für reduzierte Kalkbildung, Entkalkungsautomatik und integrierte Wärmerückgewinnung mit dem einzigartigen BackUp dass 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)	
EcoDoor 300	Dreifache Türverglasung, 2 LED Lichtleisten, maximale Garraumtemperatur: 300 °C.
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.
6-Punkt Kerntemperaturfühler	Präzise Überwachung der Temperatur im Inneren des Garguts für den idealen Gargrad und absolute Produktsicherheit.
WiFi	Onboard WiFi zur drahtlosen Internetanbindung.
EvoDecalc für TrueSteam Direkt	Entkalkungsmöglichkeit für die Dampferzeugung bei Injektionsgeräten

Technische Daten



PLUS 623 i



PLUS 611 i



PLUS 611 b

PLUS 611 ig



PLUS 1011 i



PLUS 1011 b



PLUS 1011 ig



PLUS 2011 i



PLUS 2011 b

PLUS 2011 ig



PLUS 621 i



PLUS 621 b

PLUS 621 ig



PLUS 1021 i



PLUS 1021 b



PLUS 1021 ig



PLUS 2021 i



PLUS 2021 b



PLUS 2021 ig

Energie
Dampferzeugung
Kapazität
Kapazität (optional)
Speisenkapazität
Einschubabstand
Abmessungen (BxHxT in mm) inkl. Griff
Gewicht
Anschlussleistung
Heizleistung
Nominale Leistung (Gas)
Boilerleistung
Absicherung
Spannung
Wasserzu- / ablauf
Gasanschluss
Geräuschpegel
Garraumtemperatur

Elektrogerät
TrueSteam Direkt
6 × GN2/3
-
30–50
65 mm
683 × 642 × 661
71 kg
5,6 kW
5,4 kW
-
-
10 A
3N~/400V/ 50-60 Hz
G 3/4" / 40 mm
-
max. 70 dBA
30–260 °C *

Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät
TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt
6 × GN1/1	6 × GN1/1	6 × GN1/1
5 × 400/600	5 × 400/600	5 × 400/600
51–150	51–150	51–150
70 mm	70 mm	70 mm
932 × 822 × 894	932 × 822 × 894	932 × 822 × 894
119,5 kg	127 kg	*folgt
11,0 kW	11,0 kW	0,8 kW
10,3 kW	10,3 kW	*folgt
-	-	13 kW
-	9 kW	-
16 A	16 A	10 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 3/4"
max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *

Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät
TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt
10 × GN1/1	10 × GN1/1	10 × GN1/1
8 × 400/600	8 × 400/600	8 × 400/600
151–250	151–250	151–250
70 mm	70 mm	70 mm
932 × 1082 × 894	932 × 1082 × 894	932 × 1082 × 894
144 kg	152 kg	*folgt
18,7 kW	18,7 kW	0,8 kW
18,0 kW	18,0 kW	*folgt
-	-	22 kW
-	18,0 kW	-
32 A	32 A	10 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 3/4"
max. 70 dBa	max. 70 dBA	max. 70 dBA
30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *

Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät
TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt
20 × GN1/1	20 × GN1/1	20 × GN1/1
-	-	-
400–600	400–600	400–600
67 mm	67 mm	67 mm
958 × 1890 × 900	958 × 1890 × 900	958 × 1890 × 900
*folgt	260,5 kg	*folgt
37,2 kW	37,2 kW	1,4 kW
36,0 kW	36,0 kW	*folgt
-	-	45 kW
-	36,0 kW	-
63 A	63 A	10 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 3/4"
max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *

Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät
TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt
6 × GN2/1	6 × GN2/1	6 × GN2/1
12 × GN1/1	12 × GN1/1	12 × GN1/1
100–300	100–300	100–300
70 mm	70 mm	70 mm
1120 × 822 × 1087	1120 × 822 × 1087	1120 × 822 × 1087
*folgt	*folgt	*folgt
21,6 kW	21,6 kW	0,8 kW
20,5 kW	20,5 kW	-
-	-	28,1 kW
-	18 kW	-
32 A	32 A	10 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 3/4"
max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *

Elektrogerät	Elektrogerät	Gasgerät
TrueSteam Direkt	SecureBoiler	TrueSteam Direkt
10 × GN2/1	10 × GN2/1	10 × GN2/1
20 × GN1/1	20 × GN1/1	20 × GN1/1
300–500	300–500	300–500
70 mm	70 mm	70 mm
1120 × 1082 × 1087	1120 × 1082 × 1087	1120 × 1082 × 1087
*folgt	*folgt	*folgt
34,2 kW	34,2 kW	0,9 kW
33 kW	33 kW	-
-	-	35,6 kW
-	27 kW	-
50 A	50 A	10 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 3/4"
max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *

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
30–260 °C *	30–260 °C *	30–260 °C *

*Wahlweise 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