

# **evolution ONE**

**Zuverlässiges Basismodell für den  
professionellen Betrieb**

# Top 5 Vorteile

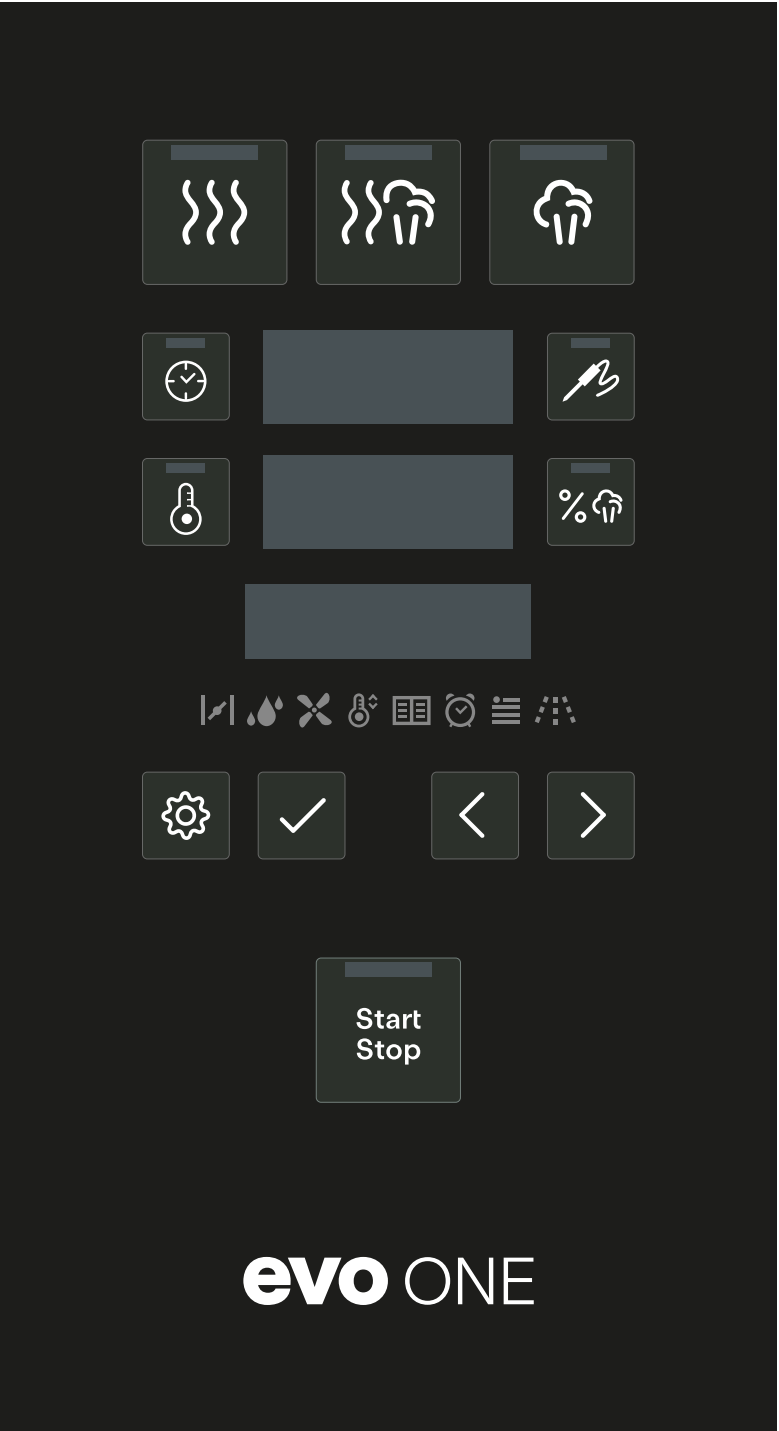
**Konsistente Garergebnisse**  
Einstellbare Feuchtigkeit, aktive Entfeuchtung und Kerntemperaturfühler garantieren perfekte Ergebnisse.

**Hält den Rücken frei**  
Ergonomisches Design - bis zu 39% weniger körperliche Belastung und höhere Arbeitssicherheit dank des Quereinschubs.

**Ultraschnelle Reaktion, weniger Stress**  
Robust und ergonomisch mit intuitiver Steuerung über Folientastatur. Ultraschnelle reaktion - keine Wartezeiten, keine Verzögerungen.

**Extra Kapazität**  
Vergrößerter Einschubabstand für mehr Gleichmäßigkeit und eine höhere Speisenkapazität.

**Starke Leistung - auch unter Druck**  
Absolut hochwertig, robust und langlebig gefertigt mit einem fugenlosen V4A Hygienegarraum und minimalem Kunststoffanteil.



# 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. |
| 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.                                                                                               |
| Ausrollbare Handbrause             | Integrierte Brause mit umschaltbarer Sprüh-/Strahlfunktion.                                                                                                                                                     |

## Leichtigkeit unter Last

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maximale Anzahl von Programmen / Schritten: 99 / 9 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 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                                       | Einfache Steuerung über eine hygienisch fugenlose Folientastatur mit alphanumerischer LED Anzeige - robust und leicht bedienbar.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Panoramatür                                        | Die breite, doppelt verglaste Frontscheibe ermöglicht einen perfekten Einblick in den kompletten Garraum - hier versinkt nichts in der Tiefe! Perfekt für offene Küchen, Theken oder kundenwirksame Produktion.                                                                                                                                                                                                      |

## Sicherheit unter Druck

|                          |                                                                                                                                                                             |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
| Fettableitung integriert | Besondere Lüfterradgeometrie reduziert Blaurauch und Fettgeruch.                                                                                                            |
| HACCP Aufzeichnung       | Alle Gerätedaten und HACCP-Daten werden protokolliert und sind über USB abrufbar - über viele tausend Vorgänge hinweg. Nachweispflichten? Kein Problem.                     |

## Wirtschaftlichkeit unter Kontrolle

|             |                                                                                                                                                          |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DynaAirFlow | Verbesserte Gleichmäßigkeit, vergrößerter Einschubabstand, eine höhere Leistung - all dies dient einer erhöhten Kapazität bei perfekter Gleichmäßigkeit. |
| EvoCleaning | Automatisches Reinigungssystem mit phosphatfreiem Feststoffreiniger. Sicher, sauber und besonders sparsam im Wasserverbrauch.                            |

## Ausstattungsoptionen

|                                                          |
|----------------------------------------------------------|
| Türanschlag links (verfügbar für 623, 611, 1011)         |
| Sicherheitstüröffnen in zwei Schritten (für Tischgeräte) |

Technische Daten



ONE 623 i



ONE 611 i



ONE 611 ig



ONE 1011 i



ONE 1011 ig



ONE 2011 i



ONE 2011 ig



ONE 621 i



ONE 621 ig



ONE 1021 i



ONE 1021 ig



ONE 2021 i



ONE 2021 ig

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

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

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| Elektrogerät          | Gasgerät                      |
| Direkt                | Direkt                        |
| 6 × GN1/1             | 6 × GN1/1                     |
| 5 × 400/600           | 5 × 400/600                   |
| 51–150                | 51–150                        |
| 70 mm                 | 70 mm                         |
| 932 × 822 × 894       | 932 × 822 × 894               |
| 119,5 kg              | *folgt                        |
| 11,0 kW               | 0,8 kW                        |
| 10,3 kW               | *folgt                        |
| -                     | 13 kW                         |
| -                     | -                             |
| 16 A                  | 10 A                          |
| 3N~/400V/<br>50-60 Hz | 1N~(2~)/220-<br>240V/50-60 Hz |
| G 3/4" / 50 mm        | G 3/4" / 50 mm                |
| -                     | G 3/4"                        |
| max. 70 dBA           | max. 70 dBA                   |
| 30–260 °C             | 30–260 °C                     |

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| Elektrogerät          | Gasgerät                      |
| Direkt                | Direkt                        |
| 10 × GN1/1            | 10 × GN1/1                    |
| 8 × 400/600           | 8 × 400/600                   |
| 151–250               | 151–250                       |
| 70 mm                 | 70 mm                         |
| 932 × 1082 × 894      | 932 × 1082 × 894              |
| 144 kg                | *folgt                        |
| 18,7 kW               | 0,8 kW                        |
| 18,0 kW               | *folgt                        |
| -                     | 22 kW                         |
| -                     | -                             |
| 32 A                  | 10 A                          |
| 3N~/400V/<br>50-60 Hz | 1N~(2~)/220-<br>240V/50-60 Hz |
| G 3/4" / 50 mm        | G 3/4" / 50 mm                |
| -                     | G 3/4"                        |
| max. 70 dBA           | max. 70 dBA                   |
| 30–260 °C             | 30–260 °C                     |

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| Elektrogerät          | Gasgerät                      |
| Direkt                | Direkt                        |
| 20 × GN1/1            | 20 × GN1/1                    |
| -                     | -                             |
| 400–600               | 400–600                       |
| 67 mm                 | 67 mm                         |
| 958 × 1890 × 900      | 958 × 1890 × 900              |
| *folgt                | *folgt                        |
| 37,2 kW               | 1,4 kW                        |
| 36,0 kW               | *folgt                        |
| -                     | 45 kW                         |
| -                     | -                             |
| 63 A                  | 10 A                          |
| 3N~/400V/<br>50-60 Hz | 1N~(2~)/220-<br>240V/50-60 Hz |
| G 3/4" / 50 mm        | G 3/4" / 50 mm                |
| -                     | G 3/4"                        |
| max. 70 dBA           | max. 70 dBA                   |
| 30–260 °C             | 30–260 °C                     |

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| Elektrogerät          | Gasgerät                      |
| Direkt                | Direkt                        |
| 6 × GN2/1             | 6 × GN2/1                     |
| 12 × GN1/1            | 12 × GN1/1                    |
| 100–300               | 100–300                       |
| 70 mm                 | 70 mm                         |
| 1120 × 822 × 1087     | 1120 × 822 × 1087             |
| *folgt                | *folgt                        |
| 21,6 kW               | 0,8 kW                        |
| 20,5 kW               | -                             |
| -                     | 28,1 kW                       |
| -                     | -                             |
| 32 A                  | 10 A                          |
| 3N~/400V/<br>50-60 Hz | 1N~(2~)/220-<br>240V/50-60 Hz |
| G 3/4" / 50 mm        | G 3/4" / 50 mm                |
| -                     | G 3/4"                        |
| max. 70 dBA           | max. 70 dBA                   |
| 30–260 °C             | 30–260 °C                     |

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| Elektrogerät          | Gasgerät                      |
| Direkt                | Direkt                        |
| 10 × GN2/1            | 10 × GN2/1                    |
| 20 × GN1/1            | 20 × GN1/1                    |
| 300–500               | 300–500                       |
| 70 mm                 | 70 mm                         |
| 1120 × 1082 × 1087    | 1120 × 1082 × 1087            |
| *folgt                | *folgt                        |
| 34,2 kW               | 0,9 kW                        |
| 33 kW                 | -                             |
| -                     | 35,6 kW                       |
| -                     | -                             |
| 50 A                  | 10 A                          |
| 3N~/400V/<br>50-60 Hz | 1N~(2~)/220-<br>240V/50-60 Hz |
| G 3/4" / 50 mm        | G 3/4" / 50 mm                |
| -                     | G 3/4"                        |
| max. 70 dBA           | max. 70 dBA                   |
| 30–260 °C             | 30–260 °C                     |

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| Elektrogerät          | Gasgerät                      |
| Direkt                | Direkt                        |
| 20 × GN2/1            | 20 × GN2/1                    |
| 40 × GN1/1            | 40 × GN1/1                    |
| 600–900               | 600–900                       |
| 67 mm                 | 67 mm                         |
| 1167 × 1890 × 1088    | 1167 × 1890 × 1088            |
| *folgt                | *folgt                        |
| 68,2 kW               | 1,6 kW                        |
| 66 kW                 | -                             |
| -                     | 78 kW                         |
| -                     | -                             |
| 100 A                 | 16 A                          |
| 3N~/400V/<br>50-60 Hz | 1N~(2~)/220-<br>240V/50-60 Hz |
| G 3/4" / 50 mm        | G 3/4" / 50 mm                |
| -                     | G 1"                          |
| max. 70 dBA           | max. 70 dBA                   |
| 30–260 °C             | 30–260 °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](mailto:info@retigo.de)  
[www.retigo.de](http://www.retigo.de)