

DeliMaster 5

retigo®
DeliMaster

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 sníží 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, zapékač gril, grilovací desku a fritézu. To vše na jednom metru čtverečním.

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

ASG System – DeliMaster nabízí unikátní nástřikový systém vývinu páry. Kvalitní a sytá pára napomůže zpracování Vašich pokrmů k dokonalosti.



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI

OVĽADÁNÍ

- Piktogramy, Touch&Bake – Pečte a vařte dvěma doteky
- DeliChef – Rádce, který ví, jak dosáhnout na nejvyšší kvalitu produktu

FUNKCE

- Horký vzduch 30 – 300 °C
- Kombinace 30 – 300 °C (přesnost 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
- Cook & Hold – Stejná kvalita produktů i při odloženém výdeji
- Golden Touch – Kontrolované dokončování pokrmů zapékáním vysokou teplotou
- Regenerace – Servírujte více a lépe v kratším čase
- Časování zásuvů – Rozdílné produkty pečené či vařené v jednom čase
- Automatický předehřev/zchlazení – Kompenzace ztráty/přebytku teploty při vložení pokrmu

ÚSPORY

- ACM (Automatický řízení kapacity) – Automatické přizpůsobení programu dle množství vložené potravin
- Active Descaler – Automatické odvápnění varné komory
- WSS – Systém úspory vody – Minimalizuje spotřebu vody

KONTROLA PÁRY

- Turbo steam – Zesílení tvorby čerstvé páry
- Autoclima – Kontrola sytosti páry pro lepší výsledky

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

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

INTERNET

- USB – Jednoduše nahrávejte/stahujte data z a do zařízení
- LAN připojení – Ušetřete čas a spárujte svá data přes internet

SERVIS

- SDS – servisní a diagnostický systém – Ušetřete servisní náklady a čas
- HACCP záznamy – Zobrazení data HACCP rovnou na displeji bez použití jiných zařízení

VOLITELNÉ

- Levé dveře
- Druhá teplotní sonda
- Bezpečnostní otevírání dveří ve dvou krocích
- Sestavy DM5/DM5, DM5/DM8, DM5/DeliProofer

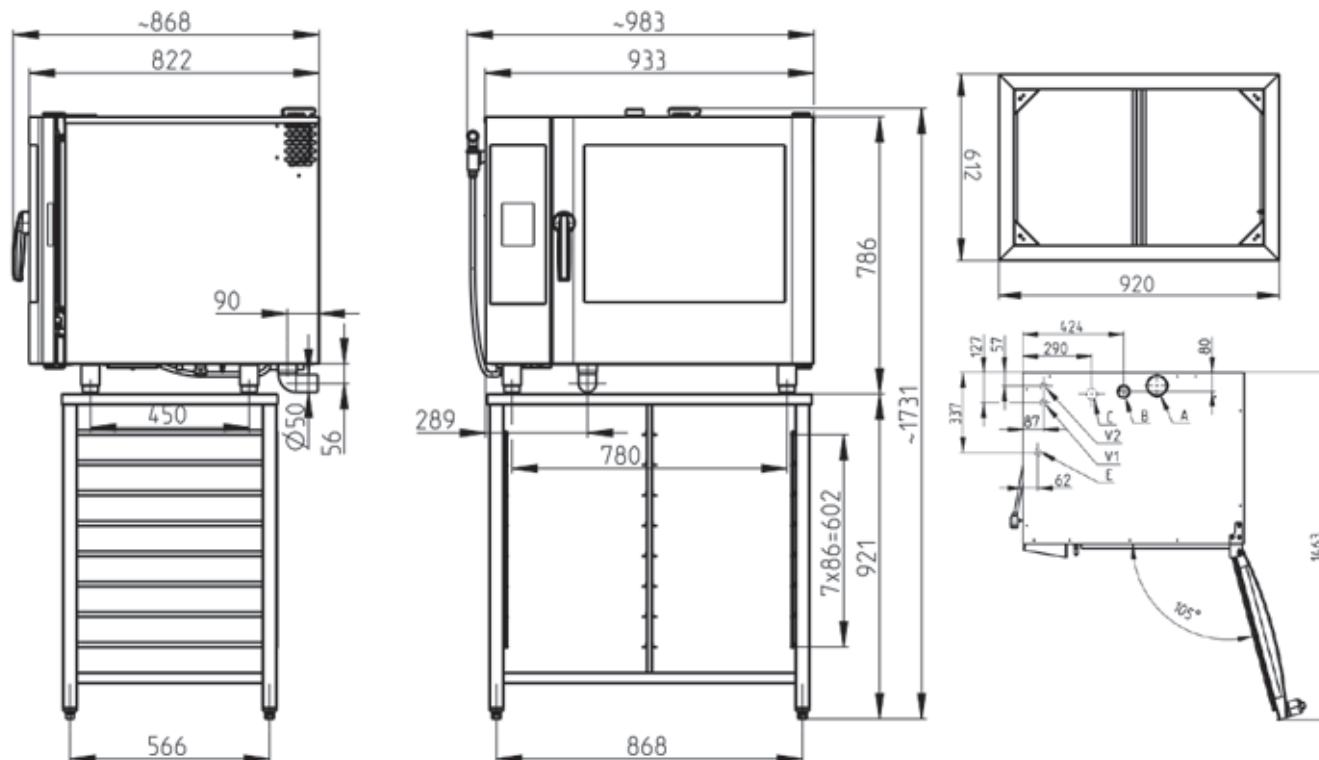
MODELOVÉ FUNKCE, VYBAVENÍ A VÝHODY

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

ST DM5 - Nerezový podstavec, 16 x GN400/600
 ST DM5 CS - Podstavec ST DM5 na kolečkách, 14 x GN400/600
 DELIPROOFER - kynárna (samostatně nefunkční)
 ST 1109 H - Podstavec s místem pro Holdomat
 ST611/BC511 - Podstavec s místem pro šoker BC411P, 511P,C

VISION VENT - kondenzační digestoř
 GN ADAPTÉR pro 1 x GN1/1
 OLEJOVÁ PISTOLE
 PEKAŘSKÉ PLECHY A GASTRONÁDOBY
 ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ZMĚKČOVAČE VODY

Umístění na podstavci ST DM5



A - Klapka, B - Komínek, C - Odpad, E - Elektřina, V1 - Neupravená voda, V2 - Upravená voda

DM5

Energie	Elektřina
Vyvin páry	Injekční
Kapacita	5 x GN400/600
Rozteč zásuvů [mm]	85
Pečící prostor	1,2 m ²
Rozměry (š x v x h) [mm]	933 x 786 x 868
Váha	110 kg
Celkový příkon	10,2 kW
Jištění	16 A
Napájení	3 N~ / 400 V / 50 Hz
Přípojka vody / odpadu [mm]	G 3/4" / 50
Teplota	30 - 300 °C