

DELI MASTER

Хлібопекарська піч **DeliMaster 5**



Унікальні властивості



Multi Bake & Cook

З хлібопекарськими печами DeliMaster Ви можете бути впевнені у чудовому результаті випічки або приготування їжі. Приготовлені страви мають досконалий колір, вони соковиті, хрумкі та корисні з мінімальним доданням жиру.



Deli Design

Хлібопекарські печі DeliMaster пропонують відмінне поєднання функціональності, неперевершеної ергономіки та привабливого зовнішнього вигляду. І все це з акцентом на безпеку та гігієну.



My Deli Controls

Найпростіша система управління заощаджує Ваш час і дозволяє швидко та просто налаштувати все, що потрібно. Дисплей реагує бездоганно, навіть якщо Ви працюєте з жирними руками або в рукавичках. Також Ви можете налаштувати головне меню на свій смак.



Smart Investment

З хлібопекарськими печами DeliMaster Ви заощаджуєте гроші кожного дня. Доказово найнижче споживання енергії, води та низькі витрати на автоматичне миття. Вам гарантують швидку віддачу інвестиції.

retigo® PERFECT BAKING AND MORE...

Láň 2310, PS 43, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Tel. +420 571 665 511,
Fax: +420 571 665 554, sales@retigo.com, www.retigo.com

Сертифіковано:



* Сертифікати DVGW та WRAS розповсюджуються лише на моделі з самонамотувальним душем.

NSF/ANSI 4

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Випічка / Приготування їжі

- Гаряче повітря 30 – 300 °C
- Комбінований режим 30 – 300 °C
- Готування на парі 30 – 130 °C
- Вприскування та Пауза - функція Вприскування дозволяє швидко створити великий об'єм пари, яку продукт поглине протягом фази Пауза. Тільки так можна забезпечити, щоб тісто було хрумким на поверхні та водночас залишилося м'яким всередині протягом довгого часу.
- Готування/випічка вночі – заощаджує час та гроші
- Регулювання часу – можливість налаштувати різний час для кожної партії
- АНС (Active Humidity Control) – автоматичний контроль вологості для бездоганних результатів випічки / приготування
- Вдосконалена система генерації пари – чудові результати приготування на парі завдяки двоступеневому попередньому нагріванню води у вбудованому теплообміннику
- Вставка поперек – безпечніша та комфортніша робота з гастроконтейнерами. Кращий візуальний контроль вставлених гастроконтейнерів з інгредієнтами.
- Регенерація/банкет – подавайте більше страв за короткий час
- Готування з функцією Delta T – точність у приготуванні великих шматків їжі
- Приготування на низькій температурі – менша втрата ваги, кращий смак
- Cook & Hold – після завершення процесу випічки/приготування автоматично переходить у фазу утримання
- Golden Touch – ідеальний колір і хрумкість одним натисканням кнопки
- Автоматичний попередній нагрів / охолодження термокамери з можливістю налаштування бажаної температури
- Су-від, сушка, стерилізація, конфі, копчення – спеціальні програми для сучасної гастрономії

Керування Deli Touch Controls

- 8-дюймовий дисплей – відмінний вигляд, просте та інтуїтивне управління
- MyDeliControls – максимальна індивідуалізація меню, все необхідне на головному екрані
- Сенсорна панель – панель чудово працює в будь-яких умовах і має швидку реакцію, без механічних елементів, кнопок або коліс
- Easy Baking – конвектомат пропонує технологію відповідно до бажаного результату
- 6-точковий температурний зонд – шість вимірювальних точок для ідеального контролю температури всередині страви
- 1000 програм з 20 кроками
- Піктограми – можливість призначити власні піктограми кожній програмі
- Функція Learn – збереження програми з усіма змінами, які були зроблені під час випічки / приготування
- Останні 10 – автоматичне відображення останніх 10 процесів приготування
- Багатозадачність – унікальна можливість працювати на дисплеї під час випічки / приготування
- Автоматичний старт – можливість запланувати затримку старту
- EcoLogic – дані про споживання електроенергії у кожному процесі приготування прямо на дисплеї
- Нескінченний час випічки / готування - заощаджує час випічки / приготування протягом пікових годин

Комплектація

- Двері з потрійним склом – мінімальні втрати тепла, низьке споживання енергії та кінець опікам від зовнішнього скла
- Active Cleaning – система автоматичного миття з мінімальним споживанням води та електроенергії
- Двосторонній вентилятор – майже жодні відмінності у кольорі печених страв
- Заслінка – швидке осушення термокамери для кращої хрумкості та красивого кольору, запатентована система осушення
- 7 швидкостей вентилятора – контроль швидкості розподілу та циркуляції повітря
- Fan Stop – миттєве зупинення вентилятора запобігає витоку тепла та пари при відкритті дверей та захищає користувача від ошпарення
- Тактування вентилятора – 3 кроки до кращої рівномірності
- Міцна ручка – для зручного відкривання, антибактеріальний матеріал
- AISI 304 нержавіюча сталь – якісні матеріали з нержавіючої сталі із спеціальною обробкою поверхні для довшого терміну експлуатації
- Гігієнічний простір для приготування із закругленими внутрішніми кутами – простий догляд
- Самонамотувальний ручний душ - для простого миття, не споживає пом'якшену воду
- Контейнер у дверях - для збирання конденсату
- Два отвори подачі води – для пом'якшеної та непом'якшеної води
- WSS (Water Saving System) - спеціальна система спуску та вбудований теплообмінник забезпечують дуже низьке споживання води
- Знімні тримачі гастроконтейнерів з відстанню 85 мм

Підключення

- Інтерфейс USB – простий обмін даними з конвектомату та до нього
- Ethernet/LAN – можливість підключення до мережі, комунікація за допомогою інтернет браузеру
- ПЗ VisionCombi – управління програмами та піктограмами на вашому комп'ютері, перегляд даних НАССР

Оперативні записи

- Записи НАССР – простий та швидкий аналіз критичних точок
- Повні записи виробничих подій

Обслуговування

- Система обслуговування та діагностики – автоматичний аналіз помилок

Опційна комплектація

- Відкриття дверей в іншу сторону
- Захисне відкриття дверей
- Підключення до системи оптимізації споживання електроенергії

Опційні аксесуари

DELI PROOFER - бокс для підйому тіста
ST-DM 5 підставка з місткістю 16 x 600/400
ST-DM 5 CS підставка з місткістю 14 x 600/400 на колесах
VISION VENT витяжка для конденсації
Адаптер GN для 1 x GN 1/1
VISION GUN масляний пістолет
VISION SMOKER коптильня
ГАСТРОКОНТЕЙНЕРИ, МИЮЧІ ЗАСОБИ, УСТАНОВКИ
ВОДОПІДГОТОВКИ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Model	DM 5
Heat source	Електрика
Steam generator	Інжекторна
Capacity	5 x 600/400
Baking space	1,2 м ²
Spacing	85 мм
Dimensions (w x h x d)	933 x 786 x 821 мм
Weight	116 кг
Total power	10,9 кВт
Heat power	10,3 кВт
Fuse	16 А
Voltage	3N~/380-415V/50-60 Гц
Noise level	до 70 дБА
Water/Drain connection	G 3/4" / 50 мм
Temperature	30 – 300 °C

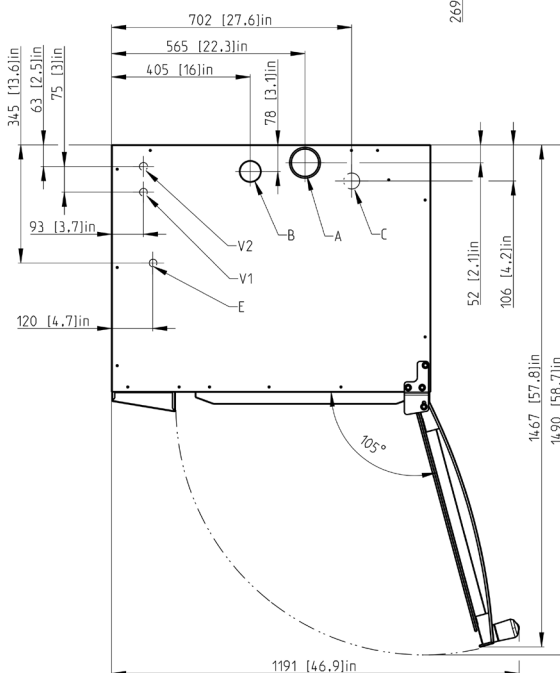
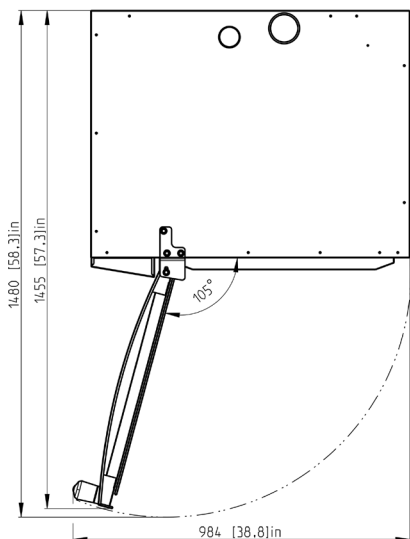
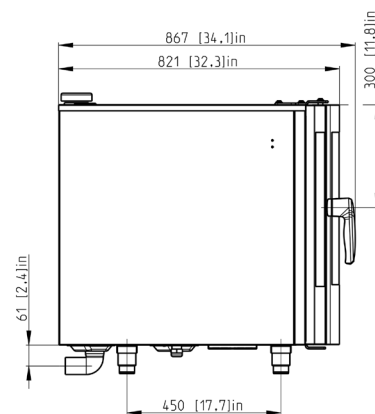
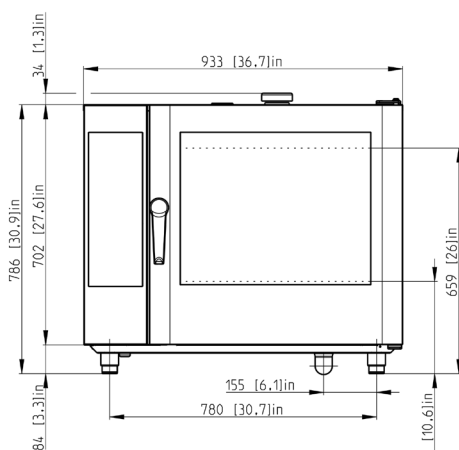
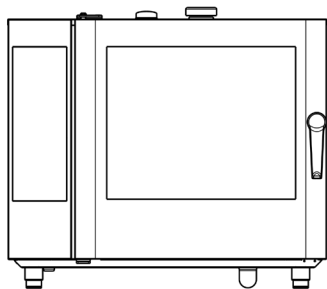
ВАРІАНТИ СИСТЕМ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ПЕЧЕЙ

Нижня піч	Верхня піч
DM 5	DM 5
DM 8	DM 5
DeliProofer	DM 5

НЕОБЯЖНЕ НАПРУГА

1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz
3~/200-208V/50-60Hz
3~/220-240V/50-60Hz
3~/400V/50-60Hz
3~/440-480V/50-60Hz

КРЕСЛЕННЯ



A	заслінка
B	димохід
C	спуск води
E	підключення електрики
V1	непідготовлена вода
V2	підготовлена вода