

# DeliMaster 623

retigo®  
DeliMaster

## Wie der DeliMaster Ihnen das Leben leichter macht:

**DeliMenu** – Backen und Kochen mit nur einem Klick. Durch die Auswahl der Programme über Piktogramme wird die Arbeit zum Kinderspiel, das simple Menü garantiert Bedienbarkeit für jeden.

**Autoreverser Lüfter** – Die gleichmäßige Verteilung von Hitze und Dampf ist maßgeblich für ein perfektes Resultat. Der auto-reverse Lüfter garantiert eine optimale Wärmeverteilung - für ein hervorragendes Ergebnis.

**Eco Logic** – Dank zahlreicher technischer Besonderheiten, die im DeliMaster vereint sind, können Wasser-, Strom- und Arbeitskosten eingespart werden - ganz zu schweigen von der Zeitersparnis. Die Umwelt und Ihr Geldbeutel wird sich freuen!

**DeliTouch und Design** – Ein ebenes, flaches Touchscreen-Display sorgt für einfache Handhabung - sowohl bei der Arbeit als auch bei der Reinigung.

**5 in 1** – Dank der Multifunktionalität und vielfältigen Einsatzmöglichkeiten vereint der DeliMaster 5 Geräte in Einem - ein Backofen, ein Kombidämpfer, ein Grill, ein Herd und eine Fritteuse.



**Active Cleaning** – Ihr DeliMaster macht die unangenehme Arbeit ganz alleine. Dank der automatischen Reinigung reinigt sich Ihr DeliMaster selbst, so sparen Sie Wasser und wertvolle Zeit. Natürlich ist das Reinigungsmittel nicht umweltschädlich.

**ASG System** – Der DeliMaster verfügt über ein fortschrittliches System zur Dampferzeugung. Dank der sofortigen Dampfsättigung sind beste Ergebnisse garantiert.

### BEDIENUNG

- Piktogramme, Touch&Bake – Programmwahl über Bilder
- DeliChef – Ratgeber für beste Ergebnisse

### FUNKTIONEN

- Heißluft 30–300°C
- Kombidampf 30–300°C (Genauigkeit Dampfsättigung über 1%)
- Dampf 30–130°C
- Delta T Garen – Gargut in großen Stücken präzise zubereiten
- Niedertemperatur-Garen /-Backen – Garverlust reduzieren
- Über Nacht Garen / Backen – spart Zeit und Geld
- Cook & Hold – konstante Qualität, auch bei späterer Ausgabe
- Golden Touch – kontrolliertes Finishing, knusprig und golden
- Zeiteinschub – verschiedene Produkte gleichzeitig zubereiten
- Automatisches Vorheizen/Abkühlen – konstantes Ergebnis

### ERSPARNISSE

- ACM - Automatisches Kapazitäts-Management
- Active De-scaler – automatische Garraum-Entkalkung
- EcoLogic System – niedriger Energieverbrauch
- WSS – Wasser-Spar System - minimiert den Wasserverbrauch

### PROGRAMMIERUNG

- Programme – 1000 Programme mit 20 Schritten
- QuickView – übersichtliche Darstellung aller Programmschritte
- Lern Funktion – Garprogramme automatisch perfektionieren
- Automatischer Start – keine Leerläufe, Zeit optimal nutzen

### DAMPFSÄTTIGUNGS-KONTROLLE

- Fortschrittliche Dampferzeugung – exzellente Ergebnisse
- Turbdampf-Funktion – sofortige volle Dampfsättigung
- Autoklima – präzise Dampfsättigungs-Kontrolle

### AUSSTATTUNG

- 4-Punkt Kerntemperaturfühler
- Sofortiger Lüfterstopp – minimiert Wärmeverlust beim Türöffnen

### DATENAUSTAUSCH

- USB Anschluss – Daten einfach herunterladen und speichern
- LAN Verbindung – Daten verwalten, fernsteuern, fernwarten

### SERVICE

- SDS – Service Diagnose System
- HACCP – Daten werden auf dem Display angezeigt

### OPTIONALE AUSSTATTUNG

- Sicherheitstürverschluss – Tür öffnet in zwei Schritten
- Turmset DM623/DM623
- Optionale Spannung 1N~/230V/50Hz

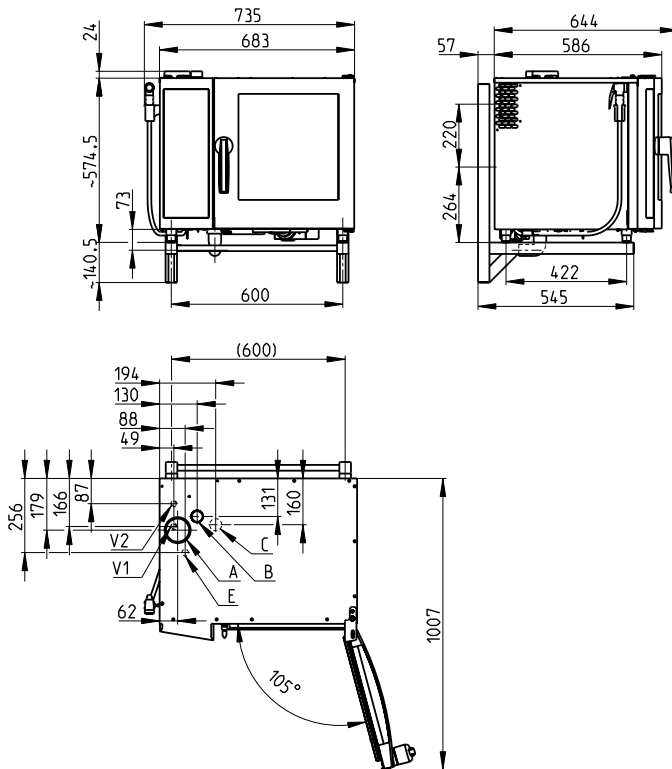
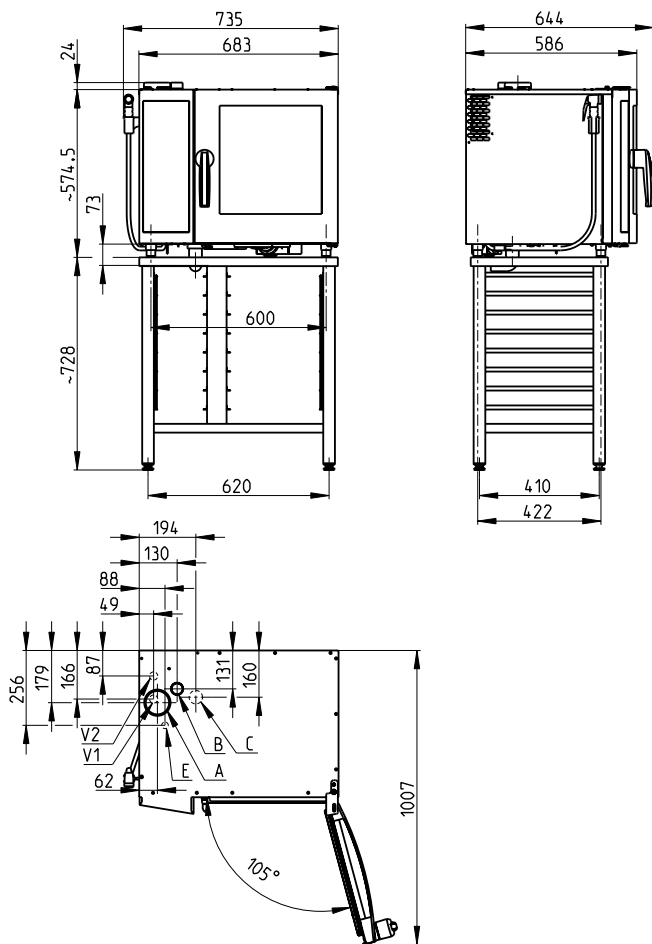
## OPTIONALES ZUBEHÖR

ST 623 – Edelstahl Untergestell mit 8 x GN 1/3 und 8x GN2/3  
 ST 623 FP – Edelstahl Untergestell zerlegbar mit 8 x GN 1/3 und 8x GN2/3  
 ST 623 CS – Edelstahl Untergestell ST623 auf Rollen  
 KN 623 – Edelstahl wandkonsole  
 FLACHER SPEZIALABLAUFBOGEN zur Tischmontage eines 623 Geräts

VISION VENT Kondensationshaube  
 LEBENSMITTEL-SPRÜHPISTOLE  
 GN-BEHÄLTER GN 2/3  
 WASSERHÄRTUNG, REINIGER

Lage auf dem ST 623

Lage auf dem KN 623



A - Wrasenklappe, B - Kamin, C - Ablauf, E - Strom,  
 V1 - Frischwasser, V2 - Weichwasser

## DM623

Energie	Elektrisch
Dampferzeugung	Injektion
Kapazität	6 x GN2/3
Backfläche	0,68 m <sup>2</sup>
Einschubabstand [mm]	65
Maße (B x H x T) [mm]	683 x 575 x 644
Gewicht	65 kg
Gesamtanschluss	4,9 kW (3,3 kW*)
Sicherung	16 A
Spannung	3 N~/400 V/50 Hz
Spannung (optional)	1 N~/230 V/50 Hz
Wasser Zu-/Ablauf [mm]	G 3/4" / 40
Temperatur	30–300 °C

\* gilt für Spannung 1N~/230 V/50 Hz