

DeliMaster 5

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 autoreverse Lüfter mit wechselnder Drehrichtung garantiert eine optimale Wärmeverteilung, die Lüftergeschwindigkeit des DeliMasters lässt sich nach Bedarf anpassen - für ein optimales 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
- 5-Lüftergeschwindigkeiten mit autoreverser Drehrichtung
- Einzigartige Lüfterkontrolle – Steuerung in 3 Schritten
- 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

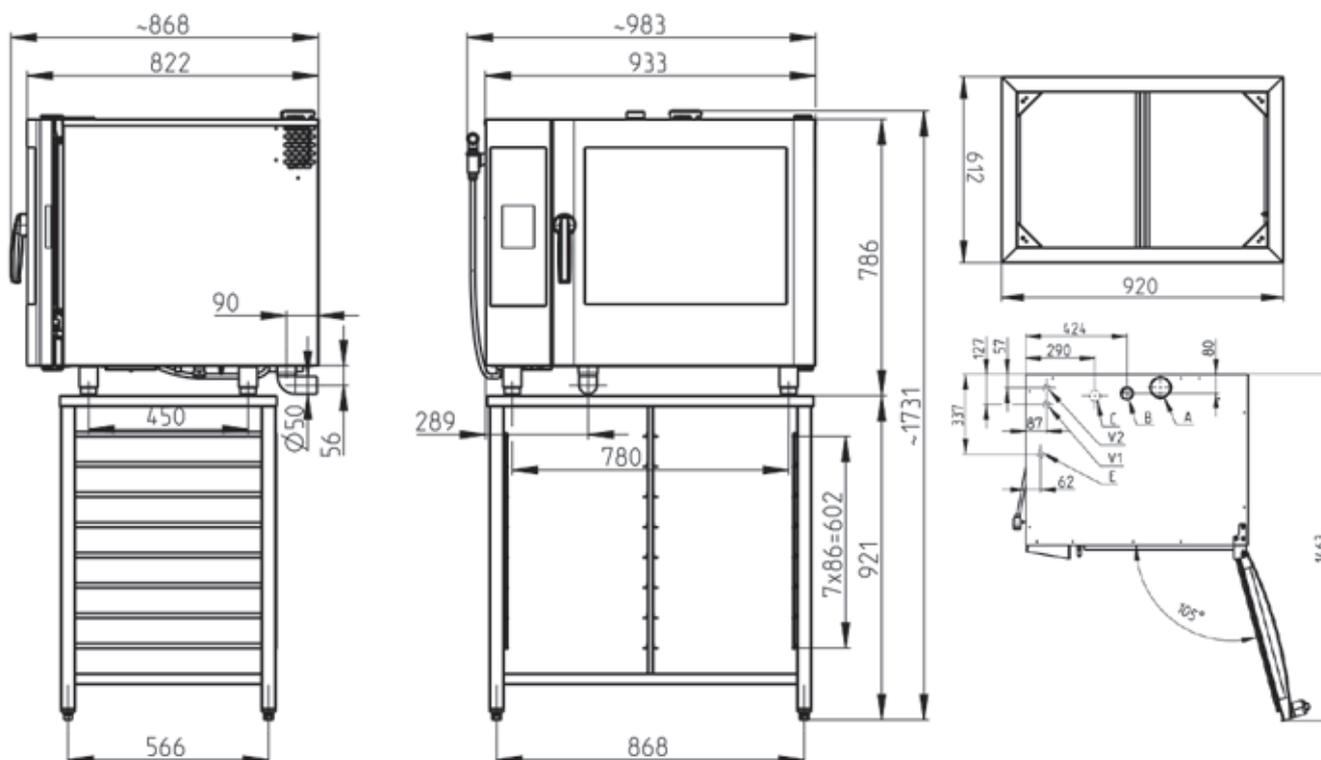
- Türanschlag links
- Zweiter Kerntemperaturfühler
- Sicherheitstürverschluss – Tür öffnet in zwei Schritten
- Turmset DM5/DM5, DM5/DM8, DM5/DeliProofer

OPTIONALES ZUBEHÖR

ST DM5 - Edelstahl Untergestell für DM5, 16 x GN400/600
 ST DM5 CS - Untergestell ST DM5 auf Rollen, 14 x GN400/600
 DELIPROOFER GÄRSCHRANK
 EDELSTAHL UNTERGESTELL mit Aussparung für Holdomat
 EDELSTAHL UNTERGESTELL mit Aussparung für BC411P oder BC511P, C

VISION VENT - Kondensationshaube
 GN ADAPTER 1x GN1/1
 LEBENSMITTEL-SPRÜHPISTOLE
 VERSCHIEDENE BACKBLECHE 400X600
 WASSERENTHÄRTUNG, REINIGER

Lage auf dem ST DM5



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

DM5

Energie	Elektrisch
Dampferzeugung	Injektion
Kapazität	5 x GN400x600
Backfläche	1,2 m ²
Einschubabstand [mm]	85
Maße (B x H x T) [mm]	933 x 786 x 863
Gewicht	110 kg
Gesamtanschluss	10,2 kW
Sicherung	16 A
Spannung	3 N~/400 V/50 Hz
Wasser Zu-/Ablauf [mm]	G 3/4" / 50
Temperatur	30 - 300 °C