

**RETIGO**

České konvektomy, na které je spoleh

**evolution**



1

## Evolution

Srovnání řad  
Technické detaily  
Smart Investment

2

6  
12  
14

2

## Evolution MAX

Skvělé výsledky vaření  
Úleva od fyzické zátěže a stresu  
Spolehlivost a výkon pod kontrolou  
Provozní náklady a efektivita  
Udržitelnost

16

18  
20  
24  
26  
30

3

## Evolution PLUS

### Evolution ONE

32

36

4

Technické parametry  
Sestavy a příslušenství  
CombiOnline

40

44

48

# evolution



## 30+ vylepšení



## Manifesto

Profesionální gastronomie je dnes plná celebrit, masterchefů, foodbloggerů a foodstylingu na Instagram.

Ale ten, kdo v ní opravdu pracuje, ví, že realita vypadá úplně jinak.

Na povrchu může všechno působit perfektně. Ale pod ním je tlak.

Horko. Stres.

Směny, které nekončí. Všichni všechno chtějí – hned a dokonale.

Jenže nejsou lidi. Není čas. Není prostor a často ani uznání.

A právě tam jsme doma.

My v Retigo se v kuchyni pohybujeme už více než 30 let.

Nestojíme za kamerou, ale za kuchaři – a za provozem, který musí fungovat.

Víme, že rozhoduje to, co není vidět na první pohled.

Pod krustou jídla je chuť, která se pozná až při prvním zakrojení.

Za vzhledem stroje je ukryta odezva, konstrukce a výdrž.

Pod značkou úspěšných firem a provozů jsou lidé, technologie a přístup.

Tam, kde se nefotí, ale maká. Kde se nemluví, ale všichni ví, co mají dělat.

Tam začíná důvěra.

Retigo – Srdce profesionální kuchyně.

Výrazný design

**Komora z AISI 316L o tloušťce 1 mm**

Přepracované varné komory

Přepracovaná klika

Bojlerové a plynové 621 a 1021 (\*)

**Plnohodnotné modely 623**

**1021 nahrazuje 1221**

Eko mytí

Automatické odvěpňování (\*)

Snadnější nastavení dveří

**Samoodvěpňování a diagnostika bojleru (\*)**

Výkonnější motory

Minimum plastových dílů

**Bezfosfátový detergent 4 v 1**

Vylepšená stabilita

**Možnost provozu bez úpravy vody (\*)**

LED osvětlení

Ergonomičtější vozíky

Nové zadní stěny

**Integrované odlučování tuku**

Optimalizovaný systém tvorby páry (\*)

**Rozteč zásuvů 70 / 67 mm**

Nové ventilátory

Měření a indikace průtoku vody

**Zvýšená kapacita vaření**

\* Platí pro řady MAX a PLUS, platí pro vybrané modely dle ceníku.

\*\* Pro kompletní přehled vylepšení naskenujte QR kód.



**Chuť jako srdcová  
záležitost**



**Lehkost i při plném  
nasazení**



**Jistota  
pod tlakem**



**Zisk  
pod kontrolou**



**Středem  
pozornosti**



**Český  
konvektomat,  
který vám  
to vrátí**

Retigo je český výrobce konvektomatů, který se specializuje výhradně na profesionální kuchyně. Už více než 30 let vyvíjíme, vyrábíme a dodáváme parní konvektomaty z Rožnova pod Radhoštěm do více než 60 zemí světa. 99 % komponentů pochází z Evropy, z toho dokonce 65 % z lokálních zdrojů z České republiky.

Soustředíme se na to, co je pro kuchaře i provoz opravdu důležité – snadnou obsluhu, jistotu nepřetržitého výkonu, dokonalou chuť, ekonomický provoz a udržitelný přístup. Naše inovace vznikají na základě reálných zkušeností profesionálních kuchařů a každodenní praxe v gastronomii.

V říjnu 2025 jsme představili nejnovější generaci konvektomatů Evolution, která posouvá efektivitu a spolehlivost profesionálního vaření na novou úroveň.



# Srovnání řad

## evo ONE

### Spolehlivý základ pro profesionální výkon.

Vysoce spolehlivý a ergonomický konvektomat s intuitivním ovládním pomocí tlačítek. Nabízí pouze to, na čem záleží.

- ✓ Nízká spotřeba, automatické mytí, intuitivní ovládní, bezspárová varná komora z prvotřídní nerezové oceli AISI 316L. → Důvěřujte jednoduchosti.

## evo PLUS

### Více kontroly. Více flexibility. Více efektivity.

Univerzální a energeticky úsporný konvektomat s chytrým 8" dotykovým displejem SmartTouch, pokročilými funkcemi a tvorbou páry s vestavěným tepelným výměníkem.

- ✓ Minimalizovaná spotřeba, automatické mytí, ergonomický design, bezspárová varná komora z prvotřídní nerezové oceli AISI 316L. → Důvěřujte každodenní všestrannosti.

## evo MAX

### Maximum výhod bez kompromisů.

Nejvyšší model řady Evolution s chytrým 10" dotykovým displejem SmartTouch, maximální efektivitou a komfortem pro uživatele.

- ✓ Automatizace vaření, Wi-Fi připojení, chytrý systém péče o zařízení, bezspárová varná komora z prvotřídní nerezové oceli AISI 316L. → Důvěřujte maximálnímu výkonu.

<b>Ovládní</b>	Alfanumerický LED ovládací panel s dotykovými tlačítky
<b>* Max. provozní teplota</b>	260 °C
Systém tvorby páry	Nástřík
<b>TrueSteam</b>   Perfektní výsledky. Dvoustupňový předehřev. Vestavěný tepelný výměník. Úspora energie a vody.	✓
<b>SecureBoiler</b>   Automatická péče o bojler. Napojen na tepelný výměník. Záložní zdroj páry pro jistotu nepřetržitého provozu.	✓ u bojlerových modelů
Maximální počet programů / kroků v programu	✓ 99/9
<b>Více rychlosti ventilátoru</b>   Přesné řízení nastavení proudění vzduchu. Vhodné pro všechny druhy pokrmů. Bezpečnostní brzda při otevření dveří.	7
<b>5D PreciseCooking</b>   Optimalizuje klíčové oblasti vaření: teplotu, vlhkost, proudění vzduchu, čas a chytrou regulaci. Spokojení strávníci.	✓

	Alfanumerický LED ovládací panel s dotykovými tlačítky
	260 °C ○ 300 °C
	Nástřík
	TrueSteam nástřík nebo SecureBoiler
	✓
	✓ u bojlerových modelů
	✓ 99/9
	7
	✓

	8" SmartTouch displej
	260 °C ○ 300 °C
	TrueSteam nástřík nebo SecureBoiler
	✓
	✓ u bojlerových modelů
	✓ 500/20
	7
	✓

	10" SmartTouch displej s podporou gest
	300 °C
	TrueSteam nástřík nebo SecureBoiler
	✓
	✓ u bojlerových modelů
	✓ 1000/20
	7
	✓

**ErgoFit** | Ergonomický design. Až o 39 % menší svalová zátěž. Zdravější pohyb při práci. Nižší riziko úrazu a bolesti zad.

**Bleskové ovládní** | Rychlé a intuitivní rozhraní. Blesková odezva. Šetří čas a nervy personálu.

**Odolná konstrukce** | Minimum plastových dílů. Bezspárová komora z prvotřídní nerezové oceli AISI 316L. Maximální hygiena.

**Evo odvápnění** | Možnost používání i bez změkčovače.

**PreciseHumidity** | Aktivní regulace vlhkosti. Konzistentní výsledky. Maximalizovaná výtěžnost.

**Dynamické proudění** | Rovnoměrnější vaření. Zvýšená kapacita. Více prostoru mezi zásuvy.

**Elektronicky ovládaná klapka** | Optimalizované odvlhčování. Křupavější na povrchu. Dozlatova upečeno. Nižší energetické ztráty.

**Teplotní sonda** | Přesná kontrola teploty jádra potraviny. Perfektní výsledky. Dodržování hygienických předpisů.

**Ruční sprcha** | Snadné podlévání. Pohodlné doplňování gastronomií. Rychlý oplach.

**Evo mytí** | Automatické čištění. Cenově výhodné. Oplachuje, odvápnuje a chrání. Obsahuje antikorozní látky.

**Snadné vaření** | Průvodce vařením. Přednastavené programy a technologie. Skvělé výsledky. Pro každého. Snadno a rychle.

## evo ONE

✓
✓
✓
✓ pro SecureBoiler ○ pro TrueSteam nástřík
✓
✓
✓ 1bodová
○ pevná ○ samonavíjecí
✓
✓

## evo PLUS

✓
✓
✓
✓ pro SecureBoiler ○ pro TrueSteam nástřík
✓
✓
✓ 1bodová ○ 6bodová
○ pevná ○ samonavíjecí
✓
✓ přednastavené programy

## evo MAX

✓
✓
✓
✓ pro SecureBoiler ○ pro TrueSteam nástřík
✓
✓
✓ 6bodová
○ pevná ○ samonavíjecí
✓
✓ průvodce vařením ✓ přednastavené programy

✓ Standardní vybavení

○ Volitelné vybavení

## evo ONE

## evo PLUS

## evo MAX

**Ohřej & Udržuj** | Regenerace a udržování. Přimo z hlavní obrazovky. Rychlý přístup. Větší flexibilita. Úspora času.

**Příprav Teploty** | Rychlé chlazení. Rychlý přístup z hlavní obrazovky. Požadovaná teplota je připravena, kdykoli potřebujete.

**OnlineMenu** | Stovky Retigo receptů z celého světa. Snadný přístup s filtry a vyhledáváním. Bezplatná inspirace.

**Časování zásuvů** | Příprava více pokrmů najednou. Možnost časovače či teploty jádra. Nastavitelné pro každý zásuv nebo více GN na zásuvu.

**Oblíbené & Poslední** | Opětovné použití nejčastěji používaných či naposledy použitých programů. Zjednodušení procesu. Šetří čas.

**DeltaT vaření** | Dokonale propečené velké kusy. Bez rizika nedovaření. Nízké hmotnostní ztráty. Úspora času a drahých surovin.

**Extra programy** | Součástí EasyCooking. Sous-vide. Sušení. Sterilizace. Vaření přes noc, konfitování či uzení. Ozvláštnění menu.

**Stiskni & Vař** | Dotykem na obrázek vařím. Maximální jednoduchost. Stabilní výsledky bez ohledu na směnu. Bez nutnosti znalosti češtiny.

**Gratinování** | Dozlatova upečené a křupavé. Skvělé výsledky pro každého.

**Funkce učení** | Ukládá za vás změny provedené během procesu. Ideální pro precizní vyladění výsledků. Spokojení strávníci.

**Moje ovládání** | Úprava hlavní obrazovky dle vás. Nastavení uživatelských profilů. Vaše rozvržení tlačítek.



manuální



manuální a programovatelný



**Taktování ventilátoru** | Automatické řízení ventilátoru pro lepší rovnoměrnost a šetrné proudění vzduchu.

\* **Panoramatické dveře** | Široký průhled dveřmi. Výsledky pod dohledem. Bez nutnosti otevírání dveří. Skvělé pro otevřenou kuchyně.

\* **LED osvětlení komory** | Jasně osvětlení. V reálných barvách. Pro skvělý přehled. Testováno pro dlouhou životnost.

**Stav zařízení** | Stav údržby v reálném čase. Skóre zdraví na hlavní obrazovce. Podpora bezproblémového provozu. Úspora nákladů.

**Multitasking** | Ovládání jiných funkcí během vaření. Příprava receptů. Kontrola HACCP. Úspora času.

**Plánovací kalendář** | Plánování vaření. Klíčová údržba. Zajišťuje hygienu a posiluje provozuschopnost.

**Integrovaný odlučovač tuku** | Minimalizuje zápach kouře a spáleného tuku. Čistší prostředí pro vaření. Ideální pro otevřenou kuchyně.

**EcoLogic** | Sleduje spotřebu energie. Transparentní data na displeji. Podporuje udržitelný provoz kuchyně.

**HACCP záznamy** | Okamžité záznamy kritických bodů. Snadný přístup. Prokazuje dodržování hygienických předpisů.

**Připojení k internetu** | Vzdálený přístup a ovládání. Možnost automatických aktualizací SW. Možnost vzdálené servisní podpory.

**CombiOnline** | Jednoduché a bezpečné připojení. Správa receptů. Ovládání na dálku. Statistiky provozu. Spotřeba pod kontrolou. Bezplatně.

## evo ONE

## evo PLUS

## evo MAX

2-dveřní skla

LED na jedné straně dveří



2-dveřní skla  
 3-dveřní skla - minimální únik tepla

LED na jedné straně dveří  
 LED na obou stranách dveří



LAN  
 Wi-Fi



3-dveřní skla - minimální únik tepla

LED na obou stranách dveří



LAN  
 Wi-Fi



Standardní vybavení

Volitelné vybavení

# Řešení pro každý provoz

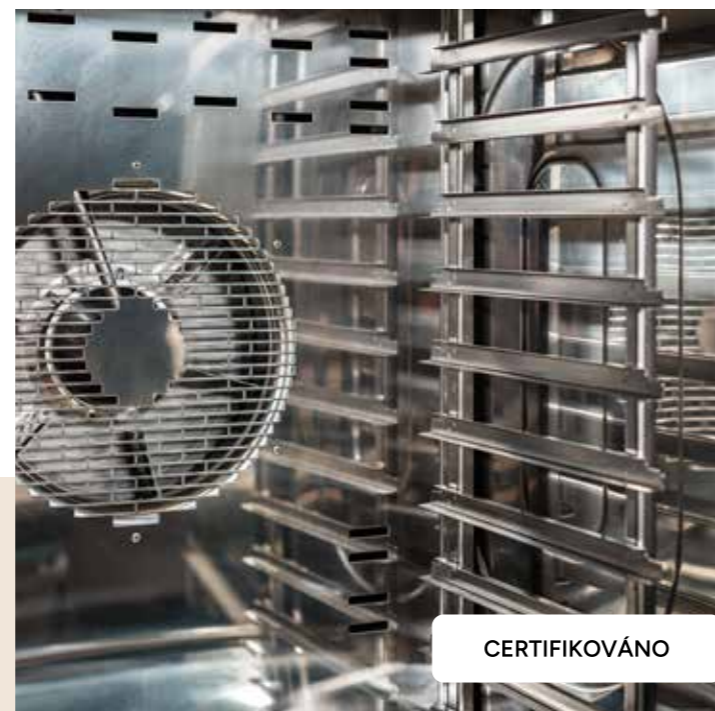


# Technické detaily



## Funkční design

Chytrý design zajišťuje rychlý a pohodlný přístup k požadovaným komponentům. Servis a údržba jsou tak výrazně jednodušší a rychlejší, s minimálními prostoji provozu.



CERTIFIKOVÁNO

## ErgoFit

Ergonomický design zvyšuje bezpečnost manipulace, zlepšuje přehled o pokrmech a snižuje svalovou zátěž až o 39 %. Přináší vyšší komfort a jistotu při každodenní práci.



10  
Let  
ZÁRUKA NA  
VARNOU KOMORU

## Bezspárová varná komora z nerezové oceli AISI 316L

Varná komora z prvotřídní nerezové oceli AISI 316L s laserovými sváry nabízí až šestinásobně vyšší odolnost proti korozi. Zaručuje dlouhou životnost, maximální hygienu a spolehlivý provoz.

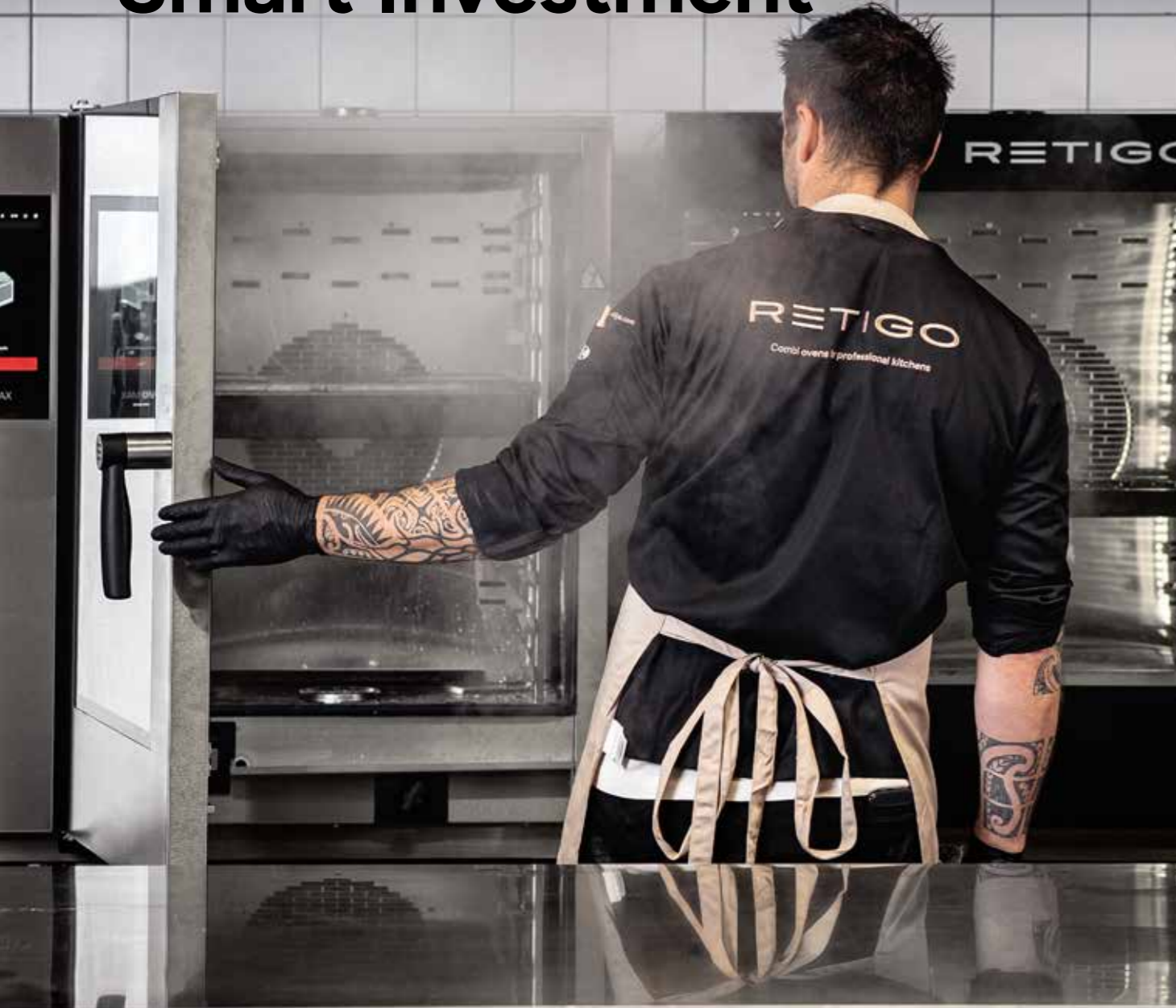


PATENTOVÁNO

## Technologie TrueSteam

Patentovaná konstrukce ventilátoru, rozprašovače a topných těles zajišťuje až dvojnásobně účinnější tvorbu nasycené páry. Výsledkem je rychlejší náběh, vyšší výkon a perfektní výsledky vaření.

# Smart Investment



**Více páry.  
Méně energie.  
Maximální účinnost.  
Dokonalé výsledky  
vaření.**

Nový konvektomat Evolution přináší až dvakrát vyšší účinnost tvorby nasycené páry díky unikátní **patentované technologii TrueSteam Direct**.

Rychlejší tvorba páry přináší až o 7,5 % vyšší kapacitu a současně snižuje spotřebu energie v parním režimu o více než 20 %.

\* Výsledky měření jsou na základě standardu ASTM, který se používá pro certifikaci EnergyStar. Ve srovnání s předchozí generací.



**2x**  
**VYŠŠÍ**  
**ÚČINNOST**  
tvorby nasycené páry



**+7,5 %**  
**VYŠŠÍ**  
**KAPACITA**  
díky rychlejší tvorbě páry



**20 %**  
**ÚSPORA**  
**ENERGIE**  
v parním režimu



# evolution MAX

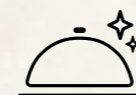
## Maximum výhod bez kompromisů.

Nejpokročilejší model řady Evolution s dotykovým 10" displejem SmartTouch, maximální efektivitou a uživatelským komfortem.

Automatizace vaření, připojení Wi-Fi, inteligentní systém péče, bežešvá varná komora z oceli AISI 316L.

Důvěřujte maximálnímu výkonu.

## 5 hlavních přínosů



### Hosté, kteří chtějí ještě

Téměř nezastavitelný. Časově optimalizovaná funkce chytré regulace. Vylepšené topné prvky. Dvoustupňový předehřev. Vestavěný výměník tepla. Úspora energie a vody. Ještě lepší výsledky vaření. Lákavé barvy připravených jídel. Zachování živin.

### Technologie, co dělá hrdiny

Přednastavené programy Snadné vaření a Průvodce vařením zajistí, že se každý v kuchyni může stát hrdinou. Autonomní, a přesto snadno upravitelný, režim Průvodce vařením umožní dosáhnout požadovaných výsledků.



### Pro bezstarostný provoz

Vyrobena pro dlouhou životnost. Robustní konstrukce. Minimální množství plastových dílů. Bezspárová varná komora z nerezové oceli AISI 316L s 10letou zárukou. Maximální hygiena.

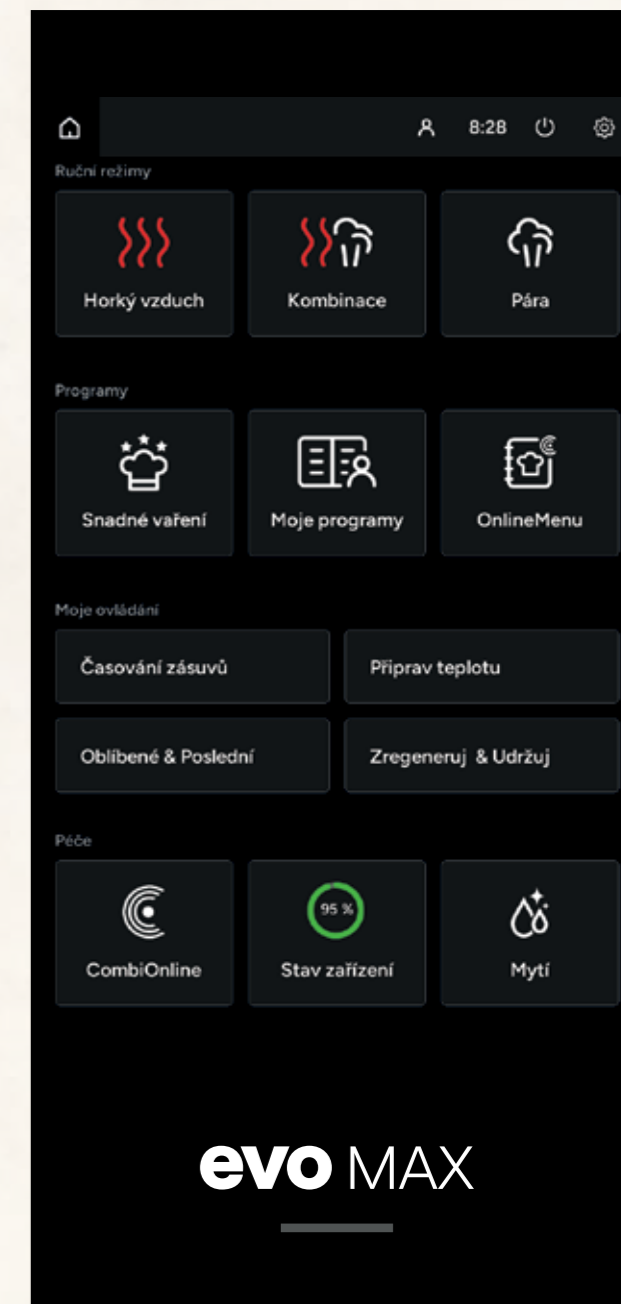


### Úleva pro namáhaná záda

Ergonomický design. Příčně orientované zásuvy. Až o 39 % menší fyzická zátěž. Bezpečnější pohyb. Zdravější záda. Usnadnění pro kuchaře. Lepší výsledky. Hladší průběh směny v kuchyni.

### Okamžitá odezva, méně stresu

Rychlé a intuitivní rozhraní. Blesková odezva. Šetří čas a nervy personálu. Soustředění na vaření.





## Chuť jako srdcová záležitost

Pravá chuť je ukrytá pod povrchem – tam, kde preciznost Retigo Evolution přináší dokonalou barvu, texturu i chuť. Díky tomu mají kuchaři méně práce a strážníci více důvodů se vracet.

### Hosté, kteří chtějí ještě

Neodolatelná jídla, která vypadají skvěle, a ještě lépe chutnají – to je důvod, proč se hosté rádi vracejí. Díky technologii **5D PreciseCooking**, která **optimalizuje teplotu, vlhkost, proudění vzduchu, čas a chytrou regulaci**, vznikají výjimečné výsledky samy, takže se kuchaři **mohou soustředit na kreativitu a prezentaci jídel**.

### Ryzí chuť v každém soustu

System **TrueSteam** umožňuje díky neustálému proudění dokonale nasycené páry šetrné vaření. Kvalitu páry zajišťuje unikátní **dvoufázový přehřev vody a vestavěný výměník tepla**. V kombinaci se systémem **Dynamického proudění, PreciseHumidity Control** a propracovaným designem varné komory jsou výsledky vždy vynikající.

### Technologie, co dělá hrdiny

Programy **Snadné vaření** a **Průvodce vařením** zajistí, že **se každý v kuchyni může stát hrdinou**. Autonomní, a přesto snadno upravitelný režim **Průvodce vařením** umožní dosáhnout požadovaných výsledků. Díky **integrovanému Wi-Fi připojení a OnlineMenu** je to snadné.



## Lehkost i při plném nasazení

S Retigo Evolution probíhá každá směna snadněji – i když je práce nad hlavu. Chytrá ergonomická řešení a intuitivní ovládání uleví kuchařům od fyzické zátěže a stresu, i v těch nejnáročnějších chvílích.

### Úleva pro namáhaná záda

Retigo vám kryje záda – doslova. **Napříč orientované zásuvky certifikované oficiálním IEA partnerem** jsou hlavní výhodou systému **ErgoFit**. Příčná orientace usnadňuje manipulaci i obsluhu, **snižuje riziko popálenin, opařenin i dlouhodobé fyzické zátěže až o 39 %**. Panoramatické dveře navíc kuchařům plně umožní vidět dovnitř a vytváří působivý efekt v otevřených kuchyních.

### Hladší průběh každé směny

Intuitivní **kombinace piktogramů a textu** i přehledné rozvržení displeje činí práci s konvektomatem snadnou a urychlují zaškolení. Díky funkci **Moje ovládání** si kuchaři mohou plně přizpůsobit uživatelské rozhraní svým potřebám a zefektivnit pracovní postupy.

### Okamžitá odezva, méně stresu

Konec opožděným reakcím a zasekanému ovládání. **10" displej s inovativním Bleskovým ovládáním přináší okamžitou odezvu**. Díky funkci **Multitasking** mohou kuchaři **rychle přepínat mezi úkony během vaření**, aniž by přerušili chod práce.



„Výkon konvektomatu je opravdu znát. Pečeme v něm stejné věci jako předtím v jiných konvektomatech mnohem kratší dobu. Rychlost je pro nás při pátečním nabitém večeru hodně důležitá.“

**František Zástěra**  
šéfkuchař  
ENDEMIT Boutique Hotel & Spa





## Jistota pod tlakem

Poradit si s náparem v kuchyni znamená chtít víc než perfektní výkon. Retigo Evolution přináší navíc spolehlivost, kontrolu a klid při práci – přesně to, co potřebujete.

### Pro bezstarostný provoz

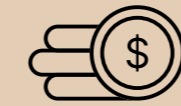
**Odolná konstrukce z nerezové oceli AISI 316L**, minimum plastů a prémiový design, navíc s **10letou zárukou na varnou komoru**, poskytují pevnou oporu každé kuchyni.

### Výkon pod kontrolou

**Nic vás nezastaví na cestě za dokonalými výsledky.** Systém **TrueSteam s dvoustupňovým přehřevem vody a vestavěným výměníkem** snižuje náklady spojené s provozem bojleru. **SecureBoiler** se samoodvápňením, autodiagnostikou a unikátním záložním generátorem páry zajišťuje nepřetržitý provoz.

### Expert, kterým můžete věřit

**Od kuchyně až po vývoj jsme na vaší straně.** Vývojový tým Retigo přináší praktické a smysluplné inovace, které skutečně pomáhají. Díky **průměrné reakční době 12 hodin** se můžete spolehnout na **rychlou podporu** vyškolených profesionálů, včetně **konzultujících kuchařů**.



## Zisk pod kontrolou

Zisk není jen o dnešních číslech. Vzniká díky chytrým úsporám, spolehlivému výkonu a hodnotě, která trvá. Retigo Evolution snižuje náklady, předchází prostojům a zajišťuje stabilní výsledky, na které se můžete spolehnout – den za dnem, rok za rokem.

### Extra kapacita, vyšší zisk

**Získejte více porcí za hodinu, stálou kvalitu a vyšší zisk** z každého cyklu díky **jedné z největších kapacit na trhu**. Funkce **5D PreciseCooking** spolu se systémy chytré regulace a **Dynamické proudění** zajišťují **rovnoměrné a úsporné vaření** při plně využitém konvektomatu – a to i při přípravě různých jídel současně.

### Skutečné úspory pro lepší marži

Systém Retigo EcoLogic **snižuje spotřebu energie a vody až o 10 %** oproti předchozí generaci a pomáhá předcházet zbytečnému plýtvání. Výrazně **převyšuje požadavky standardu EPA Energy Star**. Díky jedinečným prvkům, jako jsou **trojitě prosklené dveře, 50 mm prémiová izolace, vestavěný výměník tepla** a plně automatický **systém Evo mytí**, přináší úspory každý den.

### Hodnota, která trvá

**Konvektomat Evolution je stavěný pro více než 10 let provozu** s minimálními nároky na údržbu. Kvalitní komponenty a chytré funkce, jako **automatické čištění a údržba, zajistí bezproblémový chod** i v rukou méně zkušené obsluhy. Díky nízkým provozním nákladům a lokální podpoře získáte jistotu dlouhé životnosti, nižší výdaje a zisk pod kontrolou.

„Konvektomaty jsou na vysoké úrovni. Kdybych to měl přirovnat, bylo by to jako chytrý telefon nebo počítač, který zvládne všechno.“

**Michal Glac**

Kuchař  
Restaurace a penzion Staré časy





## Středem pozornosti

Opravdová zodpovědnost ob stojí i pod drobnohledem – od kuchyně až po planetu. Retigo Evolution dokazuje, že udržitelnost a špičkový výkon mohou jít ruku v ruce každý den.

Český konvektomat, který vám to vrátí

Výběrem produktů Retigo podporujete odpovědnou výrobu s transparentně doloženými hodnotami CO<sub>2</sub>. 99 % komponentů pochází z Evropy, z toho dokonce 65 % z lokálních zdrojů z České republiky, čímž se snižuje ekologická stopa a posiluje místní ekonomika. Udržitelné postupy a etické řízení podle politiky RetigoESG navíc podpoří vaše firemní cíle a zlepší hodnocení v oblasti CSRD.

Méně odpadu od kuchyně po planetu

Konvektomaty Evolution snižují plýtvání potravinami díky technologii 5D PreciseCooking a programům jako je noční vaření nebo díky zapojení do systému cook-chill. Zároveň výrazně překračují standardy EPA Energy Star, takže šetří energii. Díky dlouhé životnosti a vysoké recyklovatelnosti navíc snižují i množství odpadu při vyřazení zařízení.

Udržitelnost pro skutečnou změnu

Udržitelnost v podání Retiga šetří čas, ubírá starosti a dělá z kuchyně lepší místo pro práci. Chytré systémy automaticky šetří vodu, energii i čisticí prostředky, takže se personál může soustředit na vaření místo úklidu. Až z 98 % recyklovatelná nerezová ocel, minimum plastů a čisticí prášek bez fosfátů chrání vaši kuchyň i planetu.



# evolution PLUS

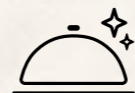
**Více kontroly. Více flexibility. Více efektivity.**

Všestranný, energeticky úsporný parní konvektomat s dotykovým 8" displejem SmartTouch, inteligentními funkcemi a pokročilým systémem vývinu páry.

Minimalizovaná spotřeba, automatické čištění, ergonomický design, bezešvá varná komora z nerezové oceli AISI 316L.

Důvěřujte každodenní všestrannosti.

## 5 hlavních přínosů



### Hosté, kteří chtějí ještě

Perfektní výsledky. Téměř nezastavitelný. Dvoustupňový předehřev. Vestavěný tepelný výměník. Úspora energie a vody.



### Úleva pro namáhaná záda

Ergonomický design. Až o 39 % menší svalová zátěž. Zdravější pohyb při práci. Nižší riziko úrazu a bolesti zad.



### Pro bezstarostný provoz

Minimum plastových dílů. Bezspárová komora z prvotřídní nerez AISI 316L. Maximální hygiena.

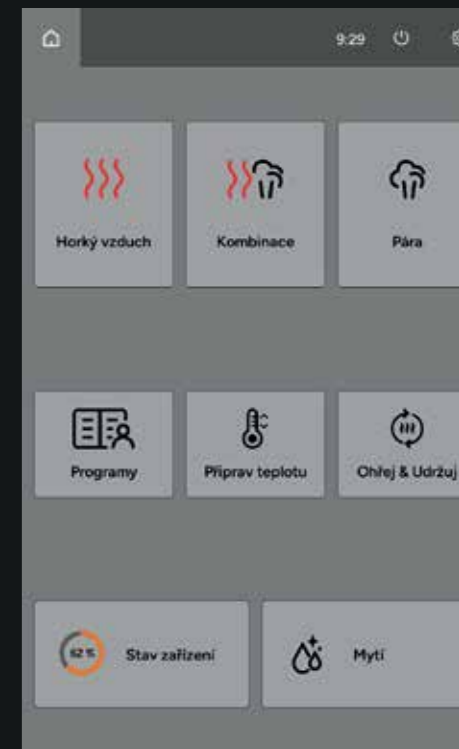


### Extra kapacita, vyšší zisk

Rovnoměrnější vaření. Zvýšená kapacita. Více prostoru mezi zásuvy.

### Skutečné úspory pro lepší marži

Stav zařízení v reálném čase. Skóre zdraví na hlavní obrazovce. Podpora bezproblémového provozu. Úspora nákladů.



**evo PLUS**

„Ovládání konvektomatu se posunulo skokově. Je daleko přehlednější díky většímu displeji. Jde o nejjednodušší ovládání na trhu, které jsme s kuchaři a vývojovým týmem několik let vyvíjeli a testovali. Obsluhu s přehledem zvládne i méně zkušený operátor.“

**Jaroslav Mikoška**  
Executive Chef Retigo





# evolution ONE

## Spolehlivý základ pro profesionální výkon.

Vysoce spolehlivý, ergonomický konvektomat s intuitivním ovládáním pomocí tlačítek – nabízí pouze to, na čem opravdu záleží.

Nízká spotřeba, automatické čištění, intuitivní ovládání, bezešvá varná komora z oceli AISI 316L.

Důvěřujte jednoduchosti.

## Hlavní přínosy



### Úleva pro namáhaná záda

Ergonomický design. Až o 39 % menší svalová zátěž. Zdravější pohyb při práci. Nižší riziko úrazu a bolesti zad.



### Extra kapacita, vyšší zisk

Rovnoměrnější vaření. Zvýšená kapacita. Více prostoru mezi zásuvy.

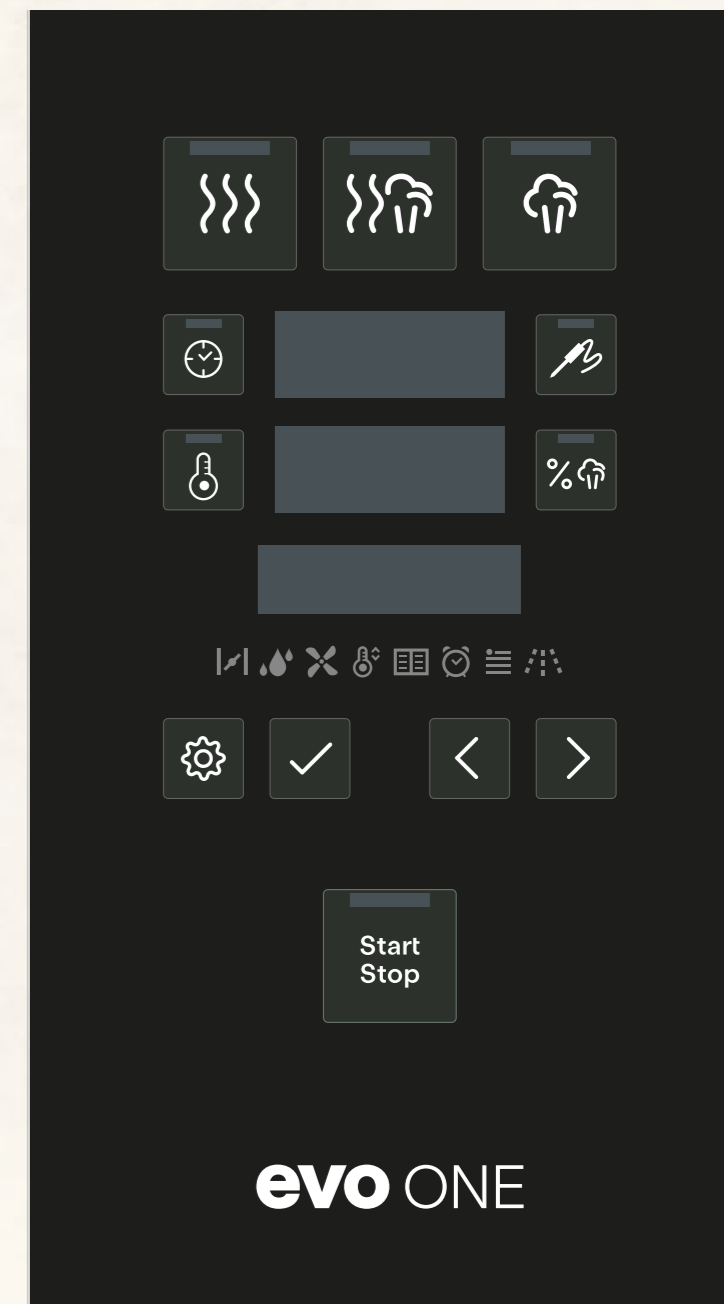


### Pro bezstarostný provoz

Minimum plastových dílů. Bezspárová komora z prvotřídní nerez AISI 316L. Maximální hygiena.

### Hladší průběh každé směny

Integrovaný odlučovač tuku. Minimalizuje zápach kouře a spáleného tuku. Čistší prostředí pro vaření. Ideální pro otevřené kuchyně.



„Nový ventilátor pomáhá pečivu kynout rychleji a do větší výšky, takže je pokaždé krásně rovnoměrně upečené. Technologie TrueSteam zlepšuje strukturu a vlhkost, dezerty jsou vždy hladké a dokonale jemné.“

**Chloé Lasseron**  
Chef Retigo France



# Technické parametry



623 i

Energie	elektřina
Vyvíječ páry	TrueSteam nástřík
Kapacita	6 × GN2/3
Kapacita (volitelné)	-
Kapacita jídel na výdej	30–50
Rozteč zásuvů	65 mm
Rozměry (š × v × h v mm)	683 × 642 × 661
Váha	71 kg
Celkový příkon	5,6 kW
Tepelný příkon	5,4 kW
Jmenovitý topný příkon (plyn NG/LPG)	-
Příkon vyvíječe páry	-
Jištění	10 A
Napájení	3N~/400 V/50-60 Hz
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 40 mm
Přípojka plynu	-
Hlučnost	do 70 dBA
Teplota	30–300 °C

elektřina
TrueSteam nástřík
6 × GN2/3
-
30–50
65 mm
683 × 642 × 661
71 kg
5,6 kW
5,4 kW
-
-
10 A
3N~/400 V/50-60 Hz
G 3/4" / 40 mm
-
do 70 dBA
30–300 °C



611 i

elektřina
TrueSteam nástřík
6 × GN1/1
5 × 400/600
51–150
70 mm
932 × 822 × 894
119,5 kg
11,0 kW
10,3 kW
-
-
16 A
3N~/400 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
do 70 dBA
30–300 °C

elektřina
SecureBoiler
6 × GN1/1
5 × 400/600
51–150
70 mm
932 × 822 × 894
127 kg
11,0 kW
10,3 kW
-
-
16 A
3N~/400 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
do 70 dBA
30–300 °C

611 ig

plyn
TrueSteam nástřík
6 × GN1/1
5 × 400/600
51–150
70 mm
932 × 822 × 894
* bude upřesněno
0,8 kW
* bude upřesněno
13 kW
-
-
10 A
1N~(2~)/220-240 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
G 3/4"
do 70 dBA
30–300 °C

plyn
TrueSteam nástřík
6 × GN1/1
5 × 400/600
51–150
70 mm
932 × 822 × 894
* bude upřesněno
0,8 kW
* bude upřesněno
13 kW
-
-
10 A
1N~(2~)/220-240 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
G 3/4"
do 70 dBA
30–300 °C

1011 i

elektřina
TrueSteam nástřík
10 × GN1/1
8 × 400/600
151–250
70 mm
932 × 1082 × 894
144 kg
18,7 kW
18,0 kW
-
-
32 A
3N~/400 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
do 70 dBA
30–300 °C

elektřina
TrueSteam nástřík
10 × GN1/1
8 × 400/600
151–250
70 mm
932 × 1082 × 894
144 kg
18,7 kW
18,0 kW
-
-
32 A
3N~/400 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
do 70 dBA
30–300 °C



1011 b

elektřina
SecureBoiler
10 × GN1/1
8 × 400/600
151–250
70 mm
932 × 1082 × 894
152 kg
18,7 kW
18,0 kW
-
18,0 kW
32 A
3N~/400 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
do 70 dBA
30–300 °C

elektřina
SecureBoiler
10 × GN1/1
8 × 400/600
151–250
70 mm
932 × 1082 × 894
152 kg
18,7 kW
18,0 kW
-
18,0 kW
32 A
3N~/400 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
do 70 dBA
30–300 °C

1011 ig

plyn
TrueSteam nástřík
10 × GN1/1
8 × 400/600
151–250
70 mm
932 × 1082 × 894
* bude upřesněno
0,8 kW
* bude upřesněno
22 kW
-
-
10 A
1N~(2~)/220-240 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
G 3/4"
do 70 dBA
30–300 °C

plyn
TrueSteam nástřík
10 × GN1/1
8 × 400/600
151–250
70 mm
932 × 1082 × 894
* bude upřesněno
0,8 kW
* bude upřesněno
22 kW
-
-
10 A
1N~(2~)/220-240 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
G 3/4"
do 70 dBA
30–300 °C

2011 i

elektřina
TrueSteam nástřík
20 × GN1/1
-
400–600
67 mm
958 × 1890 × 900
* bude upřesněno
37,2 kW
36,0 kW
-
-
63 A
3N~/400 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
do 70 dBA
30–300 °C

elektřina
TrueSteam nástřík
20 × GN1/1
-
400–600
67 mm
958 × 1890 × 900
* bude upřesněno
37,2 kW
36,0 kW
-
-
63 A
3N~/400 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
do 70 dBA
30–300 °C

2011 b

elektřina
SecureBoiler
20 × GN1/1
-
400–600
67 mm
958 × 1890 × 900
260,5 kg
37,2 kW
36,0 kW
-
36,0 kW
63 A
3N~/400 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
do 70 dBA
30–300 °C

elektřina
SecureBoiler
20 × GN1/1
-
400–600
67 mm
958 × 1890 × 900
260,5 kg
37,2 kW
36,0 kW
-
36,0 kW
63 A
3N~/400 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
-
do 70 dBA
30–300 °C

2011 ig

plyn
TrueSteam nástřík
20 × GN1/1
-
400–600
67 mm
958 × 1890 × 900
* bude upřesněno
1,4 kW
* bude upřesněno
45 kW
-
-
10 A
1N~(2~)/220-240 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
G 3/4"
do 70 dBA
30–300 °C

plyn
TrueSteam nástřík
20 × GN1/1
-
400–600
67 mm
958 × 1890 × 900
* bude upřesněno
1,4 kW
* bude upřesněno
45 kW
-
-
10 A
1N~(2~)/220-240 V/50-60 Hz
G 3/4" / 50 mm
G 3/4"
do 70 dBA
30–300 °C



621 i

621 b

621 ig

1021 i

1021 b

1021 ig

2021 i

2021 b

2021 ig

Energie
Vyvíječ páry
Kapacita
Kapacita (volitelné)
Kapacita jídel na výdej
Rozteč zásuvů
Rozměry (š × v × h v mm)
Váha
Celkový příkon
Tepelný příkon
Jmenovitý topný příkon (plyn NG/LPG)
Příkon vyvíječe páry
Jištění
Napájení
Přípojka vody/odpadu
Přípojka plynu
Hlučnost
Teplota

	621 i	621 b	621 ig
Energie	elektřina	elektřina	plyn
Vyvíječ páry	TrueSteam nástřík	SecureBoiler	TrueSteam nástřík
Kapacita	6 × GN2/1	6 × GN2/1	6 × GN2/1
Kapacita (volitelné)	12 × GN1/1	12 × GN1/1	12 × GN1/1
Kapacita jídel na výdej	100–300	100–300	100–300
Rozteč zásuvů	70 mm	70 mm	70 mm
Rozměry (š × v × h v mm)	1120 × 822 × 1087	1120 × 822 × 1087	1120 × 822 × 1087
Váha	* bude upřesněno	* bude upřesněno	* bude upřesněno
Celkový příkon	21,6 kW	21,6 kW	0,8 kW
Tepelný příkon	20,5 kW	20,5 kW	-
Jmenovitý topný příkon (plyn NG/LPG)	-	-	28,1 kW
Příkon vyvíječe páry	-	18 kW	-
Jištění	32 A	32 A	10 A
Napájení	3N~/400 V/50-60 Hz	3N~/400 V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240 V/50-60 Hz
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Přípojka plynu	-	-	G 3/4"
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA
Teplota	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C

	1021 i	1021 b
Energie	elektřina	elektřina
Vyvíječ páry	TrueSteam nástřík	SecureBoiler
Kapacita	10 × GN2/1	10 × GN2/1
Kapacita (volitelné)	20 × GN1/1	20 × GN1/1
Kapacita jídel na výdej	300–500	300–500
Rozteč zásuvů	70 mm	70 mm
Rozměry (š × v × h v mm)	1120 × 1082 × 1087	1120 × 1082 × 1087
Váha	* bude upřesněno	* bude upřesněno
Celkový příkon	34,2 kW	34,2 kW
Tepelný příkon	33 kW	33 kW
Jmenovitý topný příkon (plyn NG/LPG)	-	-
Příkon vyvíječe páry	-	27 kW
Jištění	50 A	50 A
Napájení	3N~/400 V/50-60 Hz	3N~/400 V/50-60 Hz
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Přípojka plynu	-	-
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Teplota	30–300 °C	30–300 °C

	1021 ig
Energie	plyn
Vyvíječ páry	TrueSteam nástřík
Kapacita	10 × GN2/1
Kapacita (volitelné)	20 × GN1/1
Kapacita jídel na výdej	300–500
Rozteč zásuvů	70 mm
Rozměry (š × v × h v mm)	1120 × 1082 × 1087
Váha	* bude upřesněno
Celkový příkon	0,9 kW
Tepelný příkon	-
Jmenovitý topný příkon (plyn NG/LPG)	35,6 kW
Příkon vyvíječe páry	-
Jištění	10 A
Napájení	1N~(2~)/220-240 V/50-60 Hz
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm
Přípojka plynu	G 3/4"
Hlučnost	do 70 dBA
Teplota	30–300 °C

	2021 i	2021 b	2021 ig
Energie	elektřina	elektřina	plyn
Vyvíječ páry	TrueSteam nástřík	SecureBoiler	TrueSteam nástřík
Kapacita	20 × GN2/1	20 × GN2/1	20 × GN2/1
Kapacita (volitelné)	40 × GN1/1	40 × GN1/1	40 × GN1/1
Kapacita jídel na výdej	600–900	600–900	600–900
Rozteč zásuvů	67 mm	67 mm	67 mm
Rozměry (š × v × h v mm)	1167 × 1890 × 1088	1167 × 1890 × 1088	1167 × 1890 × 1088
Váha	* bude upřesněno	* bude upřesněno	* bude upřesněno
Celkový příkon	68,2 kW	68,2 kW	1,6 kW
Tepelný příkon	66 kW	66 kW	-
Jmenovitý topný příkon (plyn NG/LPG)	-	-	78 kW
Příkon vyvíječe páry	-	54 kW	-
Jištění	100 A	100 A	16 A
Napájení	3N~/400 V/50-60 Hz	3N~/400 V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240 V/50-60 Hz
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Přípojka plynu	-	-	G 1"
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA	do 70 dBA
Teplota	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C

# Sestavy a příslušenství



Konvektomat + podstavec

Optimalizujte prostor v kuchyni s podstavci pro modely 623, 611 a 1011. Volte standardní se 16 zásuvy (ST623, ST1116) nebo mobilní na kolečkách (verze CS) pro snadnou manipulaci a hygienický úklid. Pro modely 611 a 1011 nabízíme také podstavec v rozloženém stavu s 8 zásuvy, který šetří náklady na přepravu.

Sestavy:

- 623 + ST623 nebo ST623 CS
- 611 + ST 1116 nebo ST 1116 CS nebo ST 1116 H nebo ST 1108 FP
- 1011 + ST 1116 nebo ST 1116 CS nebo ST 1116 H nebo ST 1108 FP



Konvektomat na konzoli

Pokud v kuchyni bojujete s místem, můžete model 623 umístit přímo na stěnu pomocí zátěžové konzole. Je to nejúčinnější způsob, jak maximálně ušetřit místo na podlaze a usnadnit si úklid. Díky ovládacímu panelu na boku zůstává displej i při instalaci na konzoli v ideální výšce a pohodlně na dosah.

Sestavy:

- 623 + konzole pro instalaci na zeď KN 623



Sestavy elektrických konvektomatů

Maximalizujte kapacitu své kuchyně, aniž byste zabrali více místa. Sestavy vám umožní zdvojnásobit varnou plochu a připravovat různé pokrmy současně, což výrazně zrychluje výdej v časech špičky. Ke každé sestavě je standardně dodán podstavec, výztuha, sada pro odvod par a nerezový límeček pro profesionální vzhled.

Sestavy (spodní stroj / horní stroj):

- 623 i/623 i + sada pro sestavy
- 611 i, b/611 i, b + sada pro sestavy
- 1011 i, b/611 i, b + sada pro sestavy
- 621 i, b/621 i, b + sada pro sestavy
- 1021 i, b/621 i, b + sada pro sestavy



Konvektomat + holdomat

Maximalizujte efektivitu své kuchyně umístěním holdomatu přímo pod konvektomat na speciálně upravený podstavec. Toto spojení vytvoří výkonné pracoviště, které udržuje kvalitu pokrmů a zároveň ihned uvolní konvektomat pro další varný cyklus. Tento plynulý proces výrazně zrychluje výdej jídel a umožňuje obsloužit více hostů v kratším čase.

- Holdomat Standard:
- 611 + Holdomat Standard
  - 1011 + Holdomat Standard

- Holdomat 411:
- 611 + Holdomat 411
  - 1011 + Holdomat 411



Sestavy plynových konvektomatů

Do sestav lze postavit i plynové konvektomaty, ale s omezenými možnostmi. Sestavy (spodní stroj / horní stroj):

- 611 ig/611 ig + sada pro sestavy
- 611 ig/611 i, b + sada pro sestavy
- 611 i, b/611 ig + sada pro sestavy
- 1011 i, b/611 ig + sada pro sestavy
- 1011 ig/611 ig + sada pro sestavy
- 621 ig/621 ig + sada pro sestavy
- 1021 ig/621 ig + sada pro sestavy



Konvektomat + kondenzační digestor evoVent

Kondenzační digestor evoVent představuje samostatné řešení odtahu par bez nutnosti napojení na centrální vzduchotechniku. Je kompatibilní se samostatně stojícími elektrickými modely i se všemi typy sestav. Pro specifické provozy nabízíme také možnost doplnění o pachové filtry (řešení na dotaz).

Sestavy (spodní stroj / horní stroj):

- 623 + RPH T623, 623/623 + RPH T623
- 611 + RPH T11, 611/611 + RPH T11, 1011/611 + RPH T11
- 1011 + RPH T11
- 2011 + RPH F11
- 2011 + RPH F11
- 621 + RPH T21, 1021 + RPH T21
- 2021 + RPH F21



### Konvektomat + banketové systémy

Konvektomaty 1011, 2011, 2021 umožňují najednou servírovat až 236 porcí. U metody Cook & Chill se termoobal nasazuje ihned po regeneraci, u čerstvého vaření pak okamžitě po naložení pokrmů. Termoobal udrží ideální teplotu pro výdej až po dobu 25 minut, což zaručuje plynulý servis i při největších akcích.

Sestavy:

- 1011 – banketový vozík na 29 nebo 24 talířů
  - 2011 – banketový vozík na 59 nebo 48 talířů
  - 2021 – banketový vozík na 118 nebo 96 talířů
- Průměr talíře je 280 mm a rozteče mezi kruhy jsou 62 mm (vložíte více talířů) nebo 80 mm (vložíte méně talířů).



### Konvektomat – opačné otevírání dveří

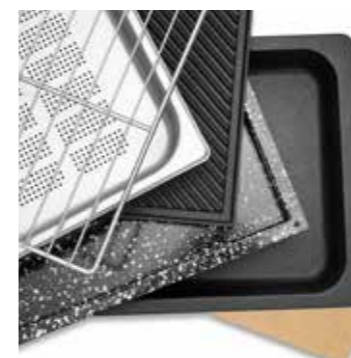
Standardně se konvektomaty Retigo otevírají zleva doprava (panty vpravo). Pokud to dispozice kuchyně vyžaduje, modely 623, 611 a 1011 lze dodat s opačným otevíráním. Tuto konfiguraci je nutné uvést již při objednávce jako úpravu přímo z výroby. Ovládací panel zůstává v obou případech na levé straně.



### Konvektomat – námořní verze, verze pro vlaky

Pro instalace na lodích či ve vlacích nabízíme upravené modely Retigo se zaměřením na stabilitu a bezpečnost. Tyto verze jsou pevně ukotveny k podlaze pro bezpečný provoz v pohybu. Realizujeme také individuální projekty pro specifické sektory, jako jsou vězeňské systémy nebo mobilní catering. Většinu modelů konvektomatů (kromě plynových a velikosti 2021) lze na přání vybavit speciálními úpravami:

- speciálním dveřním pístem, který zbrzdí jejich otevření
- upravenými zásuvy v konvektomatu, na podstavcích i na vozících s ochranou proti samovolnému vysunutí gastronádoby při naklonění podlahy
- pevným uchycením nožiček podstavce nebo konvektomatu k podlaze a pevným uchycením konvektomatu s podstavcem



### Gastronádoby

Ke konvektomatům Retigo Evolution si můžete objednat širokou škálu různých gastronádob. Konvektomaty využívají gastronádoby s rozměrem GN 1/1, GN 2/3 a GN 2/1. V nabídce naleznete klasické nerezové gastronádoby plné nebo děrované, speciální gastronádoby, atypické rošty a smaltované plechy. Více informací na [www.retigo.cz](http://www.retigo.cz).

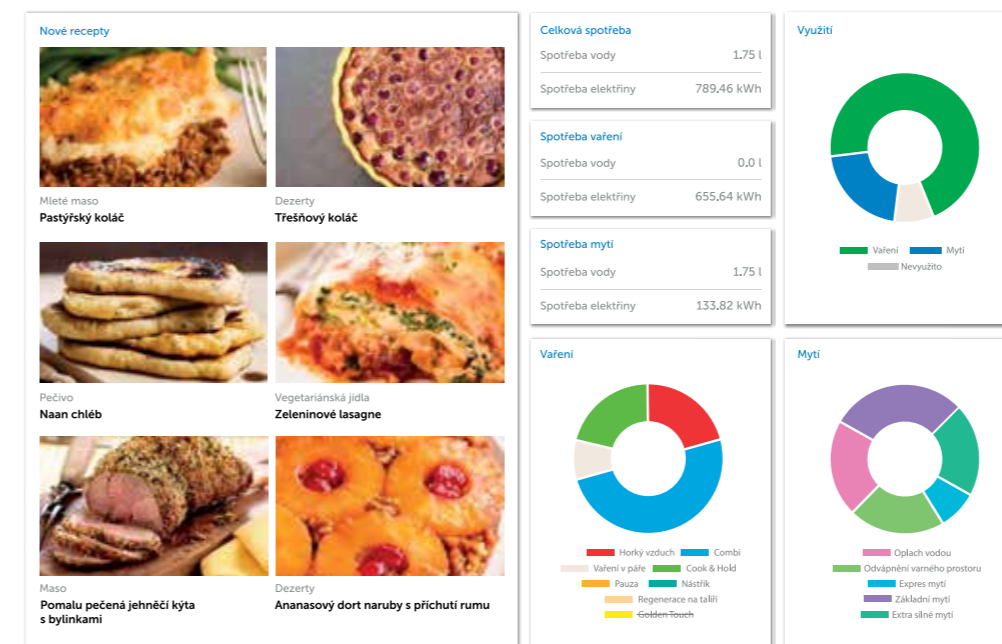


### Další příslušenství

Ať už si chcete rozšířit možnosti, jak využívat konvektomaty Retigo Evolution (udírna, olejová pistole), anebo zajistit ideální prostředí pro práci konvektomatu a prodloužení jeho životnosti (změkčovače, čisticí prostředky a filtrační systémy), máme pro vás ideální řešení. Více informací na [www.retigo.cz](http://www.retigo.cz).



CombiOnline je jednoduché a bezpečné řešení pro síťové připojení vašeho konvektomatu Evolution MAX a Evolution PLUS. Nabízí vám zcela nový způsob přístupu k zařízením, jejich vzdálenou kontrolu, správu receptů, stahování provozních dat nebo aktualizaci softwaru. To vše kdykoliv a odkudkoliv z vašeho mobilu, tabletu nebo notebooku.



www.combionline.com

## Inspirace a správa receptů

Inspirujte se recepty kuchařů z celého světa, anebo se i vy pochlubte se svým vydařeným receptem a sdílejte jej v komunitě Retigo kuchařů. Z OnlineMenu, databáze receptů, si pomocí filtrů vyhledáte, co potřebujete, a nahrajete do vašeho připojeného zařízení. Pro každý recept je k dispozici detailní popis se seznamem ingrediencí včetně nastavení parametrů vaření na konvektomatu.

## Bezpečnost

Automatická záloha dat na zabezpečeném serveru zajistí, že důležitá data jako programy, data HACCP nebo provozní záznamy a statistiky jsou uloženy v bezpečí a kdykoliv k dispozici. Systém také výrazně zjednoduší evidenci a eliminuje riziko chyb personálu.

## Správa profilů, automatické aktualizace softwaru

Upravte si profil domovské obrazovky podle sebe a nahrajte jej do svého uživatelského účtu v libovolném počtu konvektomatů. Nastavte si automatické stahování nově vydaného softwaru.

## Vzdálená správa a monitoring

Připojte si libovolný počet zařízení v různých provozovnách. Vytvořte si vlastní strukturu provozoven. K vašemu konvektomatu se lze připojit kdykoliv online přes vaše mobilní zařízení. V reálném čase můžete zkontrolovat aktuální stav a zjistit, kolik času zbývá do konce probíhajícího varného procesu.

## Provozní statistiky

Díky provozním statistikám budete mít perfektní přehled o spotřebě vody, energie a celkovém využití vašeho zařízení. Pomocí filtru si můžete zvolit libovolné období a zobrazit reálné hodnoty provozních hodin, počtu mycích cyklů nebo spotřeby vody a energie ve formě přehledných grafů.

## Diagnostika na dálku

V případě poruchy stroje se k vašemu online připojenému zařízení na dálku připojí servisní technik a provede diagnostiku, která mu pomůže zefektivnit servisní zásah a snížit servisní náklady.

# RETIGO

Retigo s.r.o.  
Láň 2310  
756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Tel.: +420 571 665 511  
Email: [prodej@retigo.cz](mailto:prodej@retigo.cz)  
[www.retigo.cz](http://www.retigo.cz)