RETIGO

Hornos combinados para cocinas profesionales

evolution



1 **Evolution** 2
Comparativa de líneas de productos 6
Detalles técnicos 12
Inversión inteligente 14

2 **Evolution MAX** 16
Calidad de los alimentos y resultados de cocción 18
Facilidad de uso para el personal 20
Fiabilidad y durabilidad 24
Costes de funcionamiento y eficiencia 26
Sostenibilidad 30

3 **Evolution PLUS** 32
Evolution ONE 36

4 **Características técnicas** 40
Conjuntos y accesorios opcionales 44
CombiOnline 48

evolution



Manifiesto

Las cocinas profesionales de hoy en día están llenas de celebridades
y maestros cocineros.
Pero quienes realmente trabajan en ellas saben que la realidad
es completamente diferente.
A simple vista, todo puede parecer perfecto.
Pero debajo hay presión. Calor. Estrés.
Todo el mundo lo quiere todo, de inmediato y perfecto.
Pero no hay suficiente personal. No hay suficiente tiempo. No hay suficiente
espacio y, a menudo, ni siquiera hay suficiente reconocimiento.
Y ahí es donde entramos nosotros.
En Retigo, llevamos más de 30 años en la cocina.

Sabemos que lo que importa es lo que no se ve a primera vista.
Bajo la corteza de un plato hay un sabor que solo se puede reconocer al dar
el primer bocado.
Bajo la apariencia de una máquina se encuentra su respuesta,
su construcción y su resistencia.
Detrás de las marcas de las empresas y operaciones de éxito hay personas,
tecnología y enfoque.
Donde la gente no hace fotos, sino que trabaja duro.
Donde la gente no habla, pero todos saben lo que tienen que hacer.
Ahí es donde comienza la confianza.
Confianza bajo la corteza.

Más de 30 mejoras

Nuevo diseño distintivo

Cámara de cocción – 1 mm de acero

inoxidable AISI 316L sin juntas

Cámaras de cocción rediseñadas

Maneta rediseñada

Boiler y unidades de gas 621 y 1021 (*)

Mayor capacidad de cocción

1021 sustituye al 1221

Programas EcoCleaning

Descalcificación automática (*)

Sistema de ajuste fácil de la puerta

Boiler-self decalcification& diagnostics (*)

Motores más potentes



Mínimo de piezas de plástico

Detergente 4 en 1 sin fosfatos

Estabilidad reforzada de las patas

Posibilidad de funcionamiento sin

tratamiento de agua (*)

Iluminación LED

Carros más ergonómicos

Paneles traseros rediseñados

Separador de grasa integrado

Sistema de generación de vapor

optimizado (*)

Distancia entre bastidores de 70/67 mm

Nuevos ventiladores

Medición e indicación del caudal de agua

* Válido para las series MAX y PLUS; aplicable a determinados modelos según la lista de precios.
** Para obtener una descripción completa de las mejoras, escanea el código QR.



Sabor
bajo la corteza

Facilidad
bajo la carga

Confianza
bajo presión

Beneficios
bajo control

Bajo los
focos

Un horno combinado checo que vale la pena

Retigo es un fabricante checo de hornos mixtos que se especializa exclusivamente en cocinas profesionales. Llevamos más de 31 años desarrollando, fabricando y suministrando hornos mixtos de vapor desde Rožnov pod Radhoštěm a más de 60 países de todo el mundo. El 99% de nuestros componentes viene de Europa y el 65% de proveedores ubicados en Republica Checa.

Nos centramos en lo que es realmente importante para los cocineros y el funcionamiento: facilidad de uso, garantía de rendimiento continuo, sabor perfecto, funcionamiento económico y enfoque sostenible. Nuestras innovaciones se basan en la experiencia real de cocineros profesionales y en la práctica diaria en el sector de la gastronomía.

En octubre de 2025 presentamos la última generación de hornos combinados Evolution, que lleva la eficiencia y la fiabilidad de la cocina profesional a un nuevo nivel.

Comparativa de líneas de productos

	evo ONE	evo PLUS	evo MAX
	Una base fiable para un rendimiento profesional. Un horno combinado ergonómico y altamente fiable con controles intuitivos, que ofrece solo lo que realmente importa. ✔ Bajo consumo, limpieza automática, controles intuitivos, cámara de cocción AISI 316L sin juntas. → Confíe en la simplicidad.	**Más control. Más flexibilidad. Más eficiencia.** Un horno combinado versátil y energéticamente eficiente con pantalla SmartTouch de 8", funciones inteligentes y generación de vapor avanzada. ✔ Mínimo consumo, limpieza automática, diseño ergonómico, cámara de cocción AISI 316L sin juntas. → Confíe en la versatilidad diaria.	**Máximas prestaciones sin concesiones.** El modelo más avanzado de la línea Evolution con controles SmartTouch de 10", máxima eficiencia y comodidad para el usuario. ✔ Automatización de la cocción, conectividad Wi-Fi, sistema de cuidado inteligente, cámara de cocción sin juntas AISI 316L. → Confía en el máximo rendimiento.
Controles	Control LED alfanumérico con botones	Pantalla SmartTouch de cristal templado de 8 pulgadas	Pantalla SmartTouch de cristal templado de 10 pulgadas
*** Temperatura máxima de cocción**	260 °C	✔ 260 °C ○ 300 °C	300 °C
Sistemas de generación de vapor	Directo	TrueSteam Direct o SecureBoiler	TrueSteam Direct o SecureBoiler
TrueSteam | Resultados perfectos. Casi imparable. Precalentamiento en dos pasos. Intercambiador de calor integrado. Ahorro de energía y agua.		✔	✔
SecureBoiler | Mantenimiento automático. Intercambiador de calor conectado. Sistema único de respaldo para cocciones ininterrumpidas.		✔ para unidades SecureBoiler	✔ para unidades SecureBoiler
Número máximo de programas / número máximo de pasos	✔ 99/9	✔ 500/20	✔ 1000/20
Múltiples velocidades del ventilador | Ajuste preciso del flujo de aire. Apto para todo tipo de platos. Parada de seguridad del ventilador para una apertura segura de la puerta.	7	7	7
5D PreciseCooking | Optimiza las dimensiones de la cocción: temperatura, humedad, flujo de aire, tiempo e inteligencia de regulación. Comensales encantados.			✔

*** Todas estas características se refieren a la puerta de la unidad.**
El paquete opcional EcoDoor 300 para evoPLUS incluye una temperatura máxima de 300 °C, triple cristal en la puerta e iluminación LED en ambos lados.

	evo ONE	evo PLUS	evo MAX
ErgoFit | Diseño ergonómico. Hasta un 39 % menos de esfuerzo físico. Movimientos más seguros. Espaldas más sanas. Chefs más cómodos. Mejores resultados. Mejor flujo de trabajo en la cocina.	✔	✔	✔
FastReact UI | Interfaz instantánea e intuitiva. Responde sin demora. Flujo más fluido en la cocina. Menos estrés. Más concentración en la cocina.	✔	✔	✔
Construcción TrustBuilt | Estructura robusta. Mínimo de piezas de plástico. Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316L sin juntas. Máxima durabilidad e higiene.	✔	✔	✔
EvoDecalc | Funcionamiento sin descalcificador posible. Más razonable hasta 10 °dH de dureza carbonatada.		✔ para unidades SecureBoiler ○ para unidades True Steam Direct	✔ para unidades SecureBoiler ○ para unidades True Steam Direct
PreciseHumidity | Controla activamente la humedad. Mantiene vivos los colores de los alimentos. Garantiza resultados uniformes. Maximiza el rendimiento.			✔
DynaAirFlow | Mayor uniformidad en la cocción. Mayor capacidad. Espacio generoso entre las bandejas.	✔	✔	✔
Válvula de tiro automático | Deshumidificación optimizada. Resultados más crujientes. Color dorado. Menor pérdida de energía.	✔	✔	✔
Sonda de temperatura interna | Control preciso de la temperatura interna. Resultados perfectos. Supervisa el cumplimiento de las normas de higiene.	✔ 1 punto	✔ 1 punto ○ 6 puntos	✔ 6 puntos
Ducha de mano | Rociado cómodo. Recargas GN sencillas. Enjuague instantáneo del horno.	○ Fijación lateral ○ Retráctil integrada	○ Fijación lateral ○ Retráctil integrada	✔ Fijación lateral ○ Retráctil integrada
EvoCleaning | Limpieza automática. Rentable. Aclara, descalcifica y protege. Contiene agentes anticorrosivos.	✔	✔	✔
Easy Cooking | Guía paso a paso del chef. Programas preestablecidos y técnicas de cocción. Excelentes resultados de forma sencilla.		✔ Programas predefinidos	✔ Instrucciones paso a paso del chef ✔ Programas predefinidos

✔ Equipamiento de serie ○ Equipamiento opcional

	evo ONE	evo PLUS	evo MAX
Regen&Hold | Regeneración y mantenimiento de alimentos. Acceso con un solo toque desde la pantalla principal. Mantiene el servicio en marcha.		✔	✔
OnlineMenu | Cientos de recetas Retigo de todo el mundo. Fácil acceso con filtros y búsqueda. Inspiración sin límites.		O	✔
RackTiming | Prepara varios platos a la vez. Temporizadores individuales y control de la temperatura interna. Ajustable por bandeja o GN.		O Manual	✔ Programación inteligente
Top&Last | Reinicio rápido de los últimos programas o de los más utilizados. Ahorra tiempo. Acelera el ritmo de cocción.			✔
DeltaT Cooking | Piezas grandes perfectamente cocinadas. Evita que se queden crudas. Resultados precisos desde el centro hasta la superficie.		✔	✔
Programas adicionales | Parte de EasyCooking. Cocina al vacío, secado, esterilización, cocción nocturna, confitado y ahumado.			✔
Menú Touch&Cook | Interfaz basada en pictogramas. Máxima intuición. Perfecto para el personal menos experimentado.			✔
Gratin | Gratinados y platos al horno perfectamente crujientes y dorados. Color y textura ideales.		✔	✔
Función de aprendizaje | Guarda todos los cambios realizados durante el proceso. Perfecto para ajustar y repetir resultados satisfactorios.		✔	✔
MyControls | Interfaz personalizable. Configure perfiles de usuario, diseño de menús y valores predeterminados. Su cocina. Su configuración.			✔
FanTiming | Gestión automática del flujo de aire. Mayor uniformidad. Preparación suave para platos delicados.		✔	✔

	evo ONE	evo PLUS	evo MAX
*** Puerta PanoramicView |** Amplia visión de la cámara. Control visual total sin necesidad de abrir la puerta. Diseñada para cocinas abiertas.	✔ Puerta de doble cristal	✔ Puerta de doble cristal O Puerta de triple cristal: optimizado energéticamente	✔ Puerta de triple cristal: optimizado energéticamente
*** Iluminación LED |** Iluminación brillante y con colores reales. Vea el punto real de cocción de los alimentos. Probado durante años para soportar el uso diario. Fabricado para durar.	✔ Un lado de la puerta	✔ Un lado de la puerta O Ambos lados de la puerta	✔ Ambos lados de la puerta
CombiHealth |Estado de salud del horno en tiempo real con porcentaje de salud en la pantalla principal. Evita tiempos de inactividad. Siempre listo para servir.		✔	✔
Multitarea | Utilice la pantalla mientras cocina. Planifique con antelación. Mejore el flujo de trabajo en la cocina.			✔
Calendario de planificación | Planifique la cocción con antelación. Realiza un seguimiento de los eventos de mantenimiento clave. Garantiza la higiene y el tiempo de actividad.		✔	✔
Separador de grasa integrado | Reduce el humo y los olores de la grasa quemada. Mantiene el aire fresco tanto para los chefs como para los comensales. Ideal para cocinas abiertas o cocinas en carpas.	✔	✔	✔
EcoLogic | Reduce los costes energéticos con triple puerta de cristal, aislamiento de 50 mm e intercambiador de calor integrado. Realiza un seguimiento y muestra el consumo energético para un control total.		✔	✔
Registros HACCP |Registros instantáneos de puntos críticos. Fácil acceso. Demuestra el cumplimiento de las normas de higiene.	✔	✔	✔
Conectividad a Internet | Acceso y control remotos. Posibilidad de actualizaciones automáticas de software. Posibilidad de asistencia técnica remota.		✔ LAN O Wi-Fi	✔ LAN ✔ Wi-Fi
CombiOnline | Conexión sencilla y segura. Gestión de recetas. Control remoto. Estadísticas de funcionamiento.		✔	✔

*** Todas estas características se refieren a la puerta de la unidad.**
El paquete opcional EcoDoor 300 para evoPLUS incluye una temperatura máxima de 300 °C, triple cristal en la puerta e iluminación LED en ambos lados.

✔ Equipamiento de serie O Equipamiento opcional

Para todo tipo de establecimientos

















Detalles técnicos



Diseño funcional

Su diseño inteligente garantiza un acceso rápido y cómodo a los componentes necesarios. De este modo, el servicio técnico y el mantenimiento resultan mucho más sencillos y rápidos, con un tiempo de inactividad mínimo.



ErgoFit

El diseño ergonómico aumenta la seguridad en el manejo, mejora la visibilidad de los alimentos y reduce la tensión muscular hasta en un 39 %. Proporciona mayor comodidad y confianza en el trabajo diario.



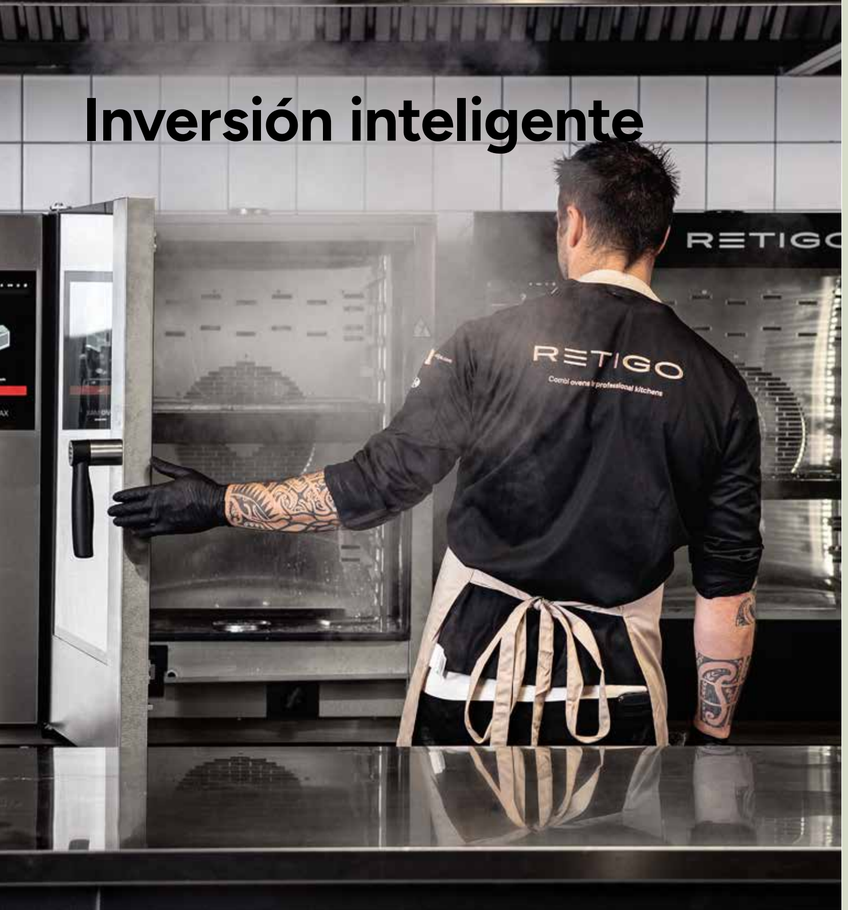
Cámara de cocción sin juntas fabricada en acero inoxidable AISI 316L

La cámara de cocción, fabricada en acero inoxidable AISI 316L de primera calidad con soldaduras láser, ofrece una resistencia a la corrosión hasta seis veces superior. Garantiza una larga vida útil, la máxima higiene y un funcionamiento fiable.



Tecnología TrueSteam

El diseño patentado del ventilador, el atomizador y los elementos calefactores garantiza una producción de vapor saturado hasta dos veces más eficiente. El resultado es un arranque más rápido, un mayor rendimiento y unos resultados de cocción perfectos.



Inversión inteligente

Más vapor.
Menor consumo.
Máxima eficiencia.
Resultados de cocción perfectos.

El nuevo horno combinado Evolution genera hasta el doble de vapor en la producción de vapor saturado gracias a su exclusiva **tecnología patentada TrueSteam Direct**.

La producción más rápida de vapor ofrece hasta un 7,5 % más de capacidad de cocción, al tiempo que reduce el consumo de energía en modo vapor en más de un 20 %.

* Los resultados de las mediciones se basan en la norma ASTM utilizada para la certificación EnergyStar. En comparación con la generación anterior.

2×
MAYOR EFICIENCIA
en la generación de vapor saturado

+7,5 %
MAYOR CAPACIDAD
gracias a una generación de vapor más rápida

20 %
AHORRO DE ENERGÍA
en modo vapor



evolution MAX

Máximas prestaciones sin concesiones.
El modelo más avanzado de la línea Evolution con controles SmartTouch de 10", máxima eficiencia y comodidad para el usuario.

Automatización de la cocción, conectividad Wi-Fi, sistema de cuidado inteligente, cámara de cocción sin juntas AISI 316L.

Confíe en el máximo rendimiento.

Las 5 ventajas principales

Clientes que vuelven a por más
Casi imparable. Precalentamiento en dos pasos. Intercambiador de calor integrado. Ahorro de energía y agua. Resultados de cocción perfectos. Color intenso. Conservación de los nutrientes.

Todo operador puede ser un héroe
Todo operador puede convertirse en un héroe gracias a los programas EasyCooking y al modo ChefGuide. El modo ChefGuide, autónomo pero fácilmente ajustable, puede adaptarse a los resultados deseados.

Mantén la calma bajo presión
Estructura robusta. Mínimo de piezas de plástico. Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316L sin juntas. Máxima durabilidad e higiene.

Cuide su espalda a diario
Diseño ergonómico. Hasta un 39 % menos de esfuerzo físico. Movimientos más seguros. Espaldas más sanas. Chefs más cómodos. Mejores resultados. Mejor flujo de trabajo en la cocina.

Respuesta instantánea, menos estrés
Interfaz instantánea e intuitiva. Responde sin demora. Flujo más fluido en la cocina. Menos estrés. Más concentración en la cocina.





Sabor bajo la corteza

El verdadero sabor va más allá de la superficie, donde la precisión de Retigo Evolution crea un color, una textura y un sabor perfectos, con menos estrés para su equipo y más razones para que los clientes vuelvan.

Clientes que vuelven a por más

Platos inolvidables con un aspecto impresionante y un sabor aún mejor: eso es lo que hace que sus clientes vuelvan. Gracias a **5D PreciseCooking**, que **optimiza la temperatura, la humedad, el flujo de aire, el tiempo y la inteligencia de regulación**, los chefs consiguen resultados excepcionales y **pueden centrarse en la creatividad y la presentación de los alimentos**.

El verdadero sabor en cada bocado

Textura jugosa, color vibrante y nutrientes, con una pérdida de peso mínima: eso es lo que consiguen los chefs con el horno combinado Evolution. El sistema **TrueSteam** permite una cocción suave con un flujo constante de vapor fresco y saturado, gracias a un exclusivo **precalentamiento del agua en dos pasos y a un intercambiador de calor integrado**. En combinación con el sistema **DynaAirFlow, el control PreciseHumidity** y un diseño pulido de la cámara, garantiza resultados excepcionales.

Todo operador puede ser un héroe

Todo operador puede convertirse en un héroe gracias a los programas **EasyCooking** y al **modo ChefGuide**. El modo ChefGuide, autónomo pero fácilmente ajustable, puede adaptarse a los resultados deseados. La **conectividad Wi-Fi integrada y OnlineMenu** garantizan la perfección, tanto si eres un chef experimentado como si eres un nuevo miembro del equipo.



Facilidad bajo la carga

Retigo Evolution mantiene cada turno funcionando sin problemas, incluso cuando la carga es pesada. Desde la ergonomía inteligente hasta los controles intuitivos, cada detalle está diseñado para reducir la tensión, disminuir el estrés y mantener la confianza cuando más importa.

Cuide su espalda a diario

Retigo le cuida la espalda, ¡de verdad! **Las bandejas fáciles de manejar y orientadas transversalmente, certificadas por la IEA**, son la principal ventaja del sistema **ErgoFit**, que **reduce el riesgo de quemaduras y esfuerzo físico a largo plazo hasta en un 39 %**. La puerta PanoramicView ofrece a los chefs una visibilidad total del interior y causa un gran impacto en las cocinas abiertas.

Confianza para todos los operadores

¡No hay dudas sobre cómo manejar el horno! Una **combinación sencilla e intuitiva de pictogramas y texto** hace que los controles sean fáciles para navegar y rapidamente modificables. Con **MyControls**, los chefs pueden adaptar completamente la interfaz a sus necesidades, agilizando los flujos de trabajo y evitando costosos errores cada día.

Respuesta instantánea, menos estrés

Diga adiós a los frustrantes retrasos y a los controles lentos: se acabó el estrés. Disfrute de la **respuesta inmediata de la pantalla de 10 pulgadas, gracias a la innovadora interfaz de usuario FastReact de Retigo**. Gracias a la **multitarea**, puede **cambiar rápidamente entre tareas mientras cocina**, sin interrumpir el flujo de trabajo.

«El rendimiento del horno combinado es realmente notable. Horneamos en él lo mismo que antes en otros hornos combinados, pero en mucho menos tiempo. La rapidez es muy importante para nosotros en las ajetreadas noches de los viernes».

František Zástěra
Jefe de cocina
ENDEMIT Boutique Hotel & Spa





Confianza bajo presión

Cocinar bajo presión requiere algo más que rendimiento: exige fiabilidad, control y total tranquilidad. Retigo Evolution lo reúne todo para convertir los momentos de alta presión en resultados excelentes y constantes.

Mantén la calma bajo presión

Disfruta de una calidad que te respalda, turno tras turno. La construcción TrustBuilt de Retigo, con una **robusta cámara de acero inoxidable 316L**, un mínimo de piezas de plástico y un diseño de primera calidad, hace que el uso diario sea una experiencia sin estrés que dura años. Esta es la esencia de Retigo Evolution, respaldada por una **garantía de 10 años para la cámara de cocción**.

Rendimiento bajo control

Ahora nada le impide obtener resultados de cocción perfectos. Tanto el sistema **TrueSteam, con precalentamiento de agua en dos pasos y un intercambiador de calor integrado**, como la función **SecureBoiler**, con autodescalcificación, autodiagnóstico y un generador de vapor de respaldo único, contribuyen a un rendimiento máximo y fiable en las cocinas profesionales.

Expertos en los que puede confiar

Desde la cocina hasta su evolución, estamos a su lado. El equipo de desarrollo de Retigo le ofrece innovaciones prácticas y significativas que realmente le ayudan. Con un **tiempo de respuesta medio de solo 12 horas**, puede confiar en **profesionales cualificados**, incluidos **chefs consultores**.



Beneficios bajo control

Los beneficios no solo se refieren a los valores del momento, sino que se obtienen mediante un ahorro inteligente, un rendimiento fiable y un valor a largo plazo. Retigo Evolution mantiene los costes bajos, evita el tiempo de inactividad y ofrece unos rendimientos duraderos en los que puede confiar.

Capacidad adicional, mayores beneficios

Consiga más raciones por hora, una calidad constante y mayores beneficios por ciclo con **una de las capacidades de cocción más altas del mercado**. El sistema **5D PreciseCooking** combina la Inteligencia de Regulación y el sistema de distribución del calor **DynaAirFlow** para **una cocción eficiente** a plena carga, incluso con cargas mixtas.

Ahorros reales para un mejor margen

El sistema Retigo EcoLogic **reduce significativamente el consumo de energía y agua hasta un 10 %** en comparación con la generación anterior y le ayuda a controlar y evitar el desperdicio innecesario de energía. **Supera con creces los requisitos de EPA Energy Star.** Esto es posible gracias a características únicas como **puertas de triple acristalamiento, aislamiento premium de 50 mm, un intercambiador de calor integrado**, Regulation Intelligence y el **sistema EvoCleaning** totalmente automático.

Valor que perdura en el tiempo

Retigo Evolution está diseñado para una vida útil de más de 10 años y un bajo mantenimiento. Su construcción TrustBuilt, sus componentes de alta calidad y sus funciones inteligentes, como el **mantenimiento EvoCare y el sistema EvoCleaning, garantizan un funcionamiento óptimo**, incluso para el personal menos experimentado. Con unos bajos costes de funcionamiento y asistencia local, obtendrá lo que realmente importa: larga vida útil, menores costes y beneficios bajo control.

«Los hornos combinados son de primera categoría. Si tuviera que compararlos con algo, serían como un smartphone o un ordenador que puede hacerlo todo».

Michal Glac
Chef
Restaurante y pensión
Stare Casy





Bajo los focos

La verdadera responsabilidad se mantiene firme bajo los focos, desde la cocina hasta el planeta. Confíe en Retigo Evolution para obtener una sostenibilidad probada y un rendimiento de primer nivel, reduciendo su impacto y logrando resultados excepcionales cada día.

Responsabilidad que recompensa

Al elegir los productos Retigo, apoya prácticas de fabricación responsables que están respaldadas de forma transparente por valores de CO2 calculados. El 99 % de los componentes proceden de Europa, con un **65 % de origen local en la República Checa**, lo que permite a Retigo reducir el impacto medioambiental y apoyar las economías locales. Las prácticas sostenibles y la gobernanza ética a través de la **política RetigoESG** pueden contribuir a sus iniciativas empresariales, mejorando su calificación CSRD.

Menos residuos de la cocina al planeta

Los hornos combinados Evolution le ayudan a reducir el desperdicio de alimentos gracias a la tecnología **5D PreciseCooking** y a su compatibilidad con métodos de producción modernos, como la cocción nocturna o cuando se conecta a un sistema «cook-chill-regenerate» (cocinar-enfriar-regenerar). **Superan con creces los requisitos de la norma Energy Star de la EPA.** Esto reduce los residuos relacionados con el consumo de energía. **Su larga vida útil y su reciclabilidad** reducen **los residuos de eliminación**.

Sostenibilidad que trabaja para usted

Es la sostenibilidad la que ahorra tiempo, reduce las molestias y hace que su cocina sea un lugar mejor para trabajar. **Los sistemas inteligentes Retigo ahorran agua, energía y detergente automáticamente**, para que su equipo pueda centrarse en cocinar, no en limpiar. **El acero inoxidable reciclable hasta en un 98 %, el mínimo uso de plástico y un limpiador en polvo sin fosfatos** protegen tanto su cocina como el planeta.



evolution PLUS

Más control. Más flexibilidad. Más eficiencia.
Un horno combinado versátil y energéticamente eficiente con pantalla SmartTouch de 8“, funciones inteligentes y generación de vapor avanzada.

Consumo mínimo, limpieza automática, diseño ergonómico, cámara de cocción sin juntas de acero inoxidable AISI 316L.

Confíe en la versatilidad diaria.

Las 5 ventajas principales

Clientes que vuelven a por más
Casi imparable. Precalentamiento en dos pasos. Intercambiador de calor integrado. Ahorro de energía y agua. Resultados de cocción perfectos. Color intenso. Conservación de los nutrientes.

Cuide su espalda a diario
Diseño ergonómico. Hasta un 39 % menos de esfuerzo físico. Movimientos más seguros. Espaldas más sanas. Chefs más cómodos. Mejores resultados. Mejor flujo de trabajo en la cocina.

Capacidad adicional, mayores beneficios
Mayor uniformidad en la cocción. Mayor capacidad. Espacio generoso entre las bandejas.

Ahorros reales para un mejor margen
Estado de salud del horno en tiempo real con porcentaje de salud en la pantalla principal. Evita tiempos de inactividad. Siempre listo para servir.

Mantén la calma bajo presión
Estructura robusta. Mínimo de piezas de plástico. Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316L sin juntas. Máxima durabilidad e higiene.



«Los controles del horno combinado han dado un gran salto adelante. Son mucho más claros gracias a la pantalla más grande. Son los controles más sencillos del mercado, que hemos estado desarrollando y probando con chefs y nuestro equipo de desarrollo durante varios años. Incluso los operadores con menos experiencia pueden dominarlos fácilmente».

Jaroslav Mikoška
Chef ejecutivo de Retigo





evolution ONE

Una base fiable para un rendimiento profesional
Un horno combinado ergonómico y altamente fiable con controles intuitivos, que ofrece solo lo que realmente importa.

Bajo consumo, limpieza automática, controles intuitivos, cámara de cocción sin juntas de acero inoxidable AISI 316L.

Confíe en la simplicidad.

Las 5 ventajas principales

Clientes que vuelven a por más
Resultados de cocción perfectos. Color intenso. Conservación de los nutrientes.

Capacidad adicional, mayores beneficios
Mayor uniformidad en la cocción. Mayor capacidad. Espacio generoso entre las bandejas.

Cuide su espalda a diario
Diseño ergonómico. Hasta un 39 % menos de esfuerzo físico. Movimientos más seguros. Espaldas más sanas. Chefs más cómodos. Mejores resultados. Mejor flujo de trabajo en la cocina.

Mantén la calma bajo presión
Estructura robusta. Mínimo de piezas de plástico. Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316L sin juntas. Máxima durabilidad e higiene.

Sostenibilidad a tu medida
Separador de grasa integrado. Reduce el humo y los olores de la grasa quemada. Mantiene el aire fresco tanto para los chefs como para los comensales. Ideal para cocinas abiertas o cocinas en carpa.



«El ventilador rediseñado ayuda a que los pasteles suban más y más rápido, ofreciendo un horneado perfectamente uniforme en todo momento.
La tecnología TrueSteam mejora la textura y la humedad, creando postres que son siempre suaves y perfectamente tiernos».

Chloé Lasseron
Chef de Retigo Francia



Características técnicas









	623 i	611 i	611 b	611 ig	1011 i	1011 b	1011 ig	2011 i	2011 b	2011 ig
Energía	electricidad	electricidad	electricidad	gas	electricidad	electricidad	gas	electricidad	electricidad	gas
Generador de vapor	TrueSteam Direct	TrueSteam Direct	SecureBoiler	TrueSteam Direct	TrueSteam Direct	SecureBoiler	TrueSteam Direct	TrueSteam Direct	SecureBoiler	TrueSteam Direct
Capacidad	6 × GN2/3	6 × GN1/1	6 × GN1/1	6 × GN1/1	10 × GN1/1	10 × GN1/1	10 × GN1/1	20 × GN1/1	20 × GN1/1	20 × GN1/1
Capacidad (opcional)	-	5 × 400/600	5 × 400/600	5 × 400/600	8 × 400/600	8 × 400/600	8 × 400/600	-	-	-
Capacidad de comidas	30–50	51–150	51–150	51–150	151–250	151–250	151–250	400–600	400–600	400–600
Distancia entre bandejas	65 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Dimensiones (an × al × pr)	683 × 642 × 661	932 × 822 × 894	932 × 822 × 894	932 × 822 × 894	932 × 1082 × 894	932 × 1082 × 894	932 × 1082 × 894	958 × 1890 × 900	958 × 1890 × 900	958 × 1890 × 900
Peso	71 kg	119,5 kg	127 kg	* por determinar	144 kg	152 kg	* por determinar	* por determinar	260,5 kg	* por determinar
Potencia total	5,6 kW	11,0 kW	11,0 kW	0,8 kW	18,7 kW	18,7 kW	0,8 kW	37,2 kW	37,2 kW	1,4 kW
Poder calorífico	5,4 kW	10,3 kW	10,3 kW	* por determinar	18,0 kW	18,0 kW	* por determinar	36,0 kW	36,0 kW	* por determinar
Carga térmica nominal (Gas NG/LPG)	-	-	-	13 kW	-	-	22 kW	-	-	45 kW
Potencia del generador de vapor	-	-	9 kW	-	-	18,0 kW	-	-	36,0 kW	-
Protección de fusibles	10 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	10 A	63 A	63 A	10 A
Voltaje	3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz
Conexión de agua/drenaje	G 3/4" / 40 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	-	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"
Nivel de ruido	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
Temperatura	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *

*Para los modelos de la serie MAX.
**Para los modelos de la serie PLUS, el rango de temperatura estándar es de 30 a 260 °C; el rango de 30 a 300 °C es opcional.
***Para los modelos de la serie ONE, el rango de temperatura estándar es de 30 a 260 °C.







	621 i	621 b	621 ig	1021 i	1021 b	1021 ig	2021 i	2021 b	2021 ig
Energía	electricidad	electricidad	gas	electricidad	electricidad	gas	electricidad	electricidad	gas
Generador de vapor	TrueSteam Direct	SecureBoiler	TrueSteam Direct	TrueSteam Direct	SecureBoiler	TrueSteam Direct	TrueSteam Direct	SecureBoiler	TrueSteam Direct
Capacidad	6 × GN2/1	6 × GN2/1	6 × GN2/1	10 × GN2/1	10 × GN2/1	10 × GN2/1	20 × GN2/1	20 × GN2/1	20 × GN2/1
Capacidad (opcional)	12 × GN1/1	12 × GN1/1	12 × GN1/1	20 × GN1/1	20 × GN1/1	20 × GN1/1	40 × GN1/1	40 × GN1/1	40 × GN1/1
Capacidad de comidas	100–300	100–300	100–300	300–500	300–500	300–500	600–900	600–900	600–900
Distancia entre bandejas	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Dimensiones (an × al × pr)	1120 × 822 × 1087	1120 × 822 × 1087	1120 × 822 × 1087	1120 × 1082 × 1087	1120 × 1082 × 1087	1120 × 1082 × 1087	1167 × 1890 × 1088	1167 × 1890 × 1088	1167 × 1890 × 1088
Peso	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar
Potencia total	21,6 kW	21,6 kW	0,8 kW	34,2 kW	34,2 kW	0,9 kW	68,2 kW	68,2 kW	1,6 kW
Poder calorífico	20,5 kW	20,5 kW	-	33 kW	33 kW	-	66 kW	66 kW	-
Carga térmica nominal (Gas NG/LPG)	-	-	28,1 kW	-	-	35,6 kW	-	-	78 kW
Potencia del generador de vapor	-	18 kW	-	-	27 kW	-	-	54 kW	-
Protección de fusibles	32 A	32 A	10 A	50 A	50 A	10 A	100 A	100 A	16 A
Voltaje	3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz
Conexión de agua/drenaje	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Conexión de gas	-	-	G 3/4"	-	-	G 3/4"	-	-	G 1"
Nivel de ruido	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA	max. 70 dBA
Temperatura	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *	30–300 °C *

*Para los modelos de la serie MAX.
**Para los modelos de la serie PLUS, el rango de temperatura estándar es de 30 a 260 °C; el rango de 30 a 300 °C es opcional.
***Para los modelos de la serie ONE, el rango de temperatura estándar es de 30 a 260 °C.

Conjuntos y accesorios opcionales



Horno combinado + soporte

Hay varios soportes disponibles para la instalación de los hornos combinados 623, 611 y 1011 en una cocina: estándar con 16 bandejas (ST623, ST1116) o un soporte con ruedas para facilitar el manejo de la máquina (ST 1116 CS, ST623 CS). Hay un soporte plegable con ocho bandejas disponible para los modelos 611 y 1011.
Conjuntos:

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



Horno combinado en una consola

¿Ni siquiera nuestro modelo más pequeño, el Retigo Evolution 623 con soporte, cabe en su cocina? Aquí tiene la solución. Monte el horno combinado en la pared sobre una consola. Difícilmente encontrará una forma mejor de ahorrar espacio.
Conjuntos:

- 623 + consola KN 623 para montaje en pared



Kits de apilamiento para hornos combinados

Los conjuntos de hornos combinados pueden aumentar la capacidad de su cocina sin ocupar mucho más espacio. Hay disponibles varias combinaciones de tamaños de hornos combinados. Cada conjunto se suministra automáticamente con un soporte debajo del conjunto, un refuerzo para la máquina inferior, un conjunto de conexión de chimenea para la máquina inferior y una tapa de acero inoxidable para cubrir el espacio entre las máquinas.
Conjuntos (horno inferior/horno superior):

- 623i/623i + kit de apilamiento
- 611i, b/611i, b + kit de apilamiento
- 1011i, b/ 611i, b + kit de apilamiento
- 621i, b/ 621i, b + kit de apilamiento
- 1021i, b/ 621i, b + kit de apilamiento



Horno combinado + Holdomat

Coloque el Holdomat directamente debajo del horno combinado para tener todo a mano. Para ello, hay disponible un soporte modificado específicamente para el Holdomat.

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

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



Conjuntos de hornos combinados a gas

Los hornos combinados a gas también se pueden instalar en conjuntos, aunque con opciones limitadas.
Conjuntos (máquina inferior/máquina superior):

- 611ig/611ig + kit de apilamiento
- 611ig/611i, b + kit de apilamiento
- 611i, b/611ig + kit de apilamiento
- 1011i, b/611ig + kit de apilamiento
- 1011ig/611ig + kit de apilamiento
- 621ig/ 621ig + kit de apilamiento
- 1021ig/ 621ig + kit de apilamiento



Horno combinado + Campana extractora evoVent

La campana extractora evoVent puede colocarse en hornos combinados eléctricos independientes, así como en hornos combinados eléctricos en todos los conjuntos posibles.
Conjuntos (horno inferior/horno superior):

- 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



Horno combinado + Sistemas para banquetes

Los hornos combinados Retigo Evolution de los tamaños 1011, 2011, 2021 también se pueden utilizar con los denominados sistemas de servicio de comidas para banquetes. Prepare las comidas refrigeradas o frescas. A continuación, cubra el carro con una cubierta térmica especial inmediatamente después de regenerar las comidas. La cubierta térmica garantizará una temperatura de servicio de las comidas de hasta 25 minutos.
Conjuntos:

- 1011: carro para banquetes con capacidad para 29 o 24 platos
- 2011: carro para banquetes con capacidad para 59 o 48 platos
- 2021: carro para banquetes con capacidad para 118 o 96 platos.

El diámetro de los platos es de 280 mm y la distancia entre los anillos es de 62 mm (para insertar más platos) u 80 mm (para insertar menos platos).



Horno mixto – dirección de apertura de la puerta inversa

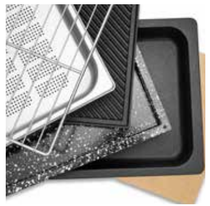
De serie, los hornos mixtos Retigo Evolution se abren de izquierda a derecha (las bisagras de la puerta están a la derecha). Sin embargo, los hornos mixtos de los tamaños 623, 611 y 1011 también pueden tener la dirección de apertura de la puerta inversa si la distribución de la cocina lo requiere. El panel de control permanece en el lado izquierdo del horno mixto. Es necesario indicar esta configuración en el momento de realizar el pedido como modificación de fábrica.



Horno combinado – Versión marina, versión tren

Si el horno combinado Retigo Evolution se encuentra a bordo de un barco o un tren, es posible modificar la máquina para que haya uniones fijas al suelo y el funcionamiento de la máquina sea lo más seguro posible. Todos los modelos de hornos combinados, excepto las unidades de gas y los tamaño 2021, pueden equiparse a medida con:

- un cilindro especial para la puerta que amortigua su apertura
- bandejas modificadas en el horno combinado, tanto en los soportes como en los carros, con protección contra el deslizamiento espontáneo del recipiente Gastronorm cuando el suelo está inclinado
- fijación permanente del soporte o de las patas del horno combinado al suelo y fijación permanente del horno combinado al soporte



Gastronorm Containers

Puede solicitar una amplia variedad de recipientes Gastronorm para el horno mixto Retigo Evolution. Los hornos mixtos, pero también los abatidores de temperatura, utilizan recipientes Gastronorm con dimensiones GN 1/1, GN 2/3 y GN 2/1. Ofrecemos recipientes Gastronorm estándar de acero inoxidable, lisos o perforados, recipientes Gastronorm especiales, bandejas y estantes especiales y placas esmaltadas.
Más información en www.retigo.es.



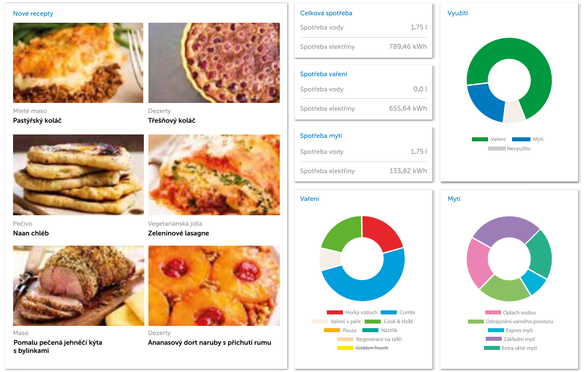
Otros accesorios

Tanto si desea ampliar las posibilidades de uso de su horno combinado Retigo Evolution (ahumador, pistola de aceite) como si desea crear el entorno de trabajo ideal para el horno combinado y prolongar su vida útil (suavizantes, detergentes y sistemas de filtración), tenemos las soluciones ideales para usted. Más información en www.retigo.es.

RETIGO COMBIONLINE

Combionline es una solución sencilla y segura para conectar en red su dispositivo Retigo. Le ofrece una forma completamente nueva de acceder a los dispositivos, controlarlos de forma remota, gestionar recetas, descargar datos operativos o actualizar el software. Todo ello en cualquier momento y desde cualquier lugar utilizando su teléfono móvil, tableta u ordenador portátil.





www.combionline.com

Inspiración para recetas

Inspírese con recetas de chefs de todo el mundo o comparta su propia receta de éxito y presúma de ella ante la comunidad de chefs de Retigo. Utilice los filtros de OnlineMenu, una base de datos de recetas, para encontrar lo que necesita y subirlo a su dispositivo conectado. Cada receta incluye una descripción detallada y una lista de ingredientes, incluidos los parámetros de cocción para el horno combinado.

Seguridad absoluta

La copia de seguridad automática de los datos en un servidor seguro garantiza que los datos importantes, como los programas, los datos HACCP o los registros y estadísticas operativos, se almacenen de forma segura y en todo momento. El sistema también simplifica considerablemente el registro y elimina el riesgo de errores del personal.

Gestión de perfiles, actualización automática del software

Personalice el perfil de su pantalla de inicio y cárguelo en su cuenta de usuario en cualquier número de hornos combinados. Configure las descargas automáticas del software recién lanzado.

Gestión remota de dispositivos

Conecte cualquier número de dispositivos en diferentes establecimientos. Cree su propia estructura de establecimiento. Puede conectarse a su horno mixto en línea en cualquier momento a través de su dispositivo móvil. Puede comprobar el estado actual en tiempo real y saber cuánto tiempo queda hasta el final del proceso de cocción.

Estadísticas de funcionamiento

Gracias a las estadísticas de funcionamiento y a su clara visualización, tendrá una visión general perfecta del consumo de agua, energía y del uso general de su equipo. Mediante el filtro, puede establecer cualquier periodo y ver los valores reales de las horas de funcionamiento, el número de ciclos de lavado o el consumo de agua y energía en forma de gráficos claros.

Diagnóstico remoto

En caso de avería del horno combinado, un técnico de servicio se conectará de forma remota a su dispositivo en línea y realizará un diagnóstico para agilizar la intervención del servicio técnico y reducir los costes de reparación.

RETIGO

RETIGO Spain SL
Calle de Lisboa Nº 30 Polígono Mas de Tous,
46185 La Pobla de Vallbona, Valencia
España

Tel.: +34 960663718
E-mail: administracion@retigo.es,
ventas@retigo.es
www.retigo.es

ES 05/2026