evolution MAX

Máximas prestaciones sin concesiones



Un rendimiento en el que puedes confiar

Sabor bajo la corteza

TrueSteam	Resultados perfectos. Casi imparable. Precalentamiento en dos pasos. Intercambiador de calor integrado. Ahorro de energía y agua.
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.
5D PreciseCooking	Optimiza las dimensiones de la cocción: temperatura, humedad, flujo de aire, tiempo e inteligencia de regulación. Comensales encantados.
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.
6 puntos sonda de temperatura interna	Control preciso de la temperatura interna. Resultados perfectos. Supervisa el cumplimiento de las normas de higiene.
Easy Cooking	Guía paso a paso del chef. Programas preestablecidos y técnicas de cocción. Excelentes resultados de forma sencilla.
OnlineMenu	Cientos de recetas Retigo de todo el mundo. Fácil acceso con filtros y búsqueda. Inspiración sin límites.
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.
Gratin	Gratinados y platos al horno perfectamente crujientes y dorados. Color y textura ideales.
FanTiming	Gestión automática del flujo de aire. Mayor uniformidad. Preparación suave para platos delicados.
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.

Facilidad bajo la carga

Número máximo de **programas** / número máximo de pasos
1000/20

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.
Ducha fija lateral	Solución duradera sin mecanismo de resorte.
Regen&Hold	Regeneración y mantenimiento de alimentos. Acceso con un solo toque desde la pantalla principal. Mantiene el servicio en marcha.
ReadyTemp	Enfriamiento rápido del horno. Acceso instantáneo desde la pantalla principal. Temperatura lista exactamente cuando la necesita.
RackTiming	Prepara varios platos a la vez. Temporizadores individuales y control de la temperatura interna. Ajustable por bandeja o GN.
Top&Last	Reinicio rápido de los últimos programas o de los más utilizados. Ahorra tiempo. Acelera el ritmo de cocción.
Menú Touch&Cook	Interfaz basada en pictogramas. Máxima intuición. Perfecto para el personal menos experimentado.
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.
Puerta PanoramicView	Amplia visión de la cámara. Control visual total sin necesidad de abrir la puerta. Diseñada para cocinas abiertas.
Multitarea	Utilice la pantalla mientras cocina. Planifique con antelación. Mejore el flujo de trabajo en la cocina.

Beneficios bajo control

EvoCare	Cuidado integral: limpieza, descalcificación, mantenimiento y diagnóstico.
EvoDecalc SecureBoiler	Funcionamiento sin descalcificador posible.
EvoCleaning	Limpieza automática. Rentable. Aclara, descalcifica y protege. Contiene agentes anticorrosivos.
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.
Conectividad a Internet	Acceso y control remotos. Posibilidad de actualizaciones automáticas de software. Posibilidad de asistencia técnica remota.
CombiOnline	Conexión sencilla y segura. Gestión de recetas. Control remoto. Estadísticas de funcionamiento.

Confianza bajo presión

SecureBoiler	Mantenimiento automático. Intercambiador de calor conectado. Sistema único de respaldo para cocciones ininterrumpidas.
Construcción TrustBuilt	Estructura robusta. Mínimo de piezas de plástico. Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316L sin juntas. Máxima durabilidad e higiene.
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.
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.
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.
Registros HACCP	Registros instantáneos de puntos críticos. Fácil acceso. Demuestra el cumplimiento de las normas de higiene.

Opciones de la unidad

Puerta con bisagras a la izquierda (disponible para los modelos 623, 611 y 1011)

Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos.

Ducha retráctil	Solución estética y que ahorra espacio.
EvoDecalc TrueSteam Direct	Funcionamiento sin descalcificador posible.

Las 5 ventajas principales

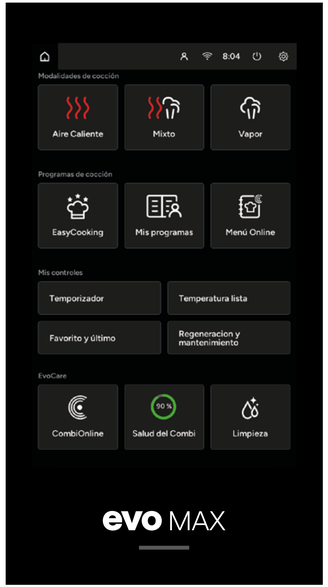
Clientes que vuelven a por más
Casi imparable. Precalentamiento en dos pasos. Intercambiador de calor integrado. Ahorro de energía y agua. Resultados de cocción perfectos. Color intenso. Conservación de los nutrientes.

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.

Respuesta instantánea, menos estrés
Interfaz instantánea e intuitiva con controles SmartTouch de 10". Responde sin demora. Flujo más fluido en la cocina. Menos estrés. Más concentración en la cocina.

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.



Parámetros técnicos









	MAX 623 i	MAX 611 i	MAX 611 b	MAX 611 ig	MAX 1011 i	MAX 1011 b	MAX 1011 ig	MAX 2011 i	MAX 2011 b	MAX 2011 ig	MAX 621 i	MAX 621 b	MAX 621 ig	MAX 1021 i	MAX 1021 b	MAX 1021 ig	MAX 2021 i	MAX 2021 b	MAX 2021 ig
Energía	electricidad	electricidad	electricidad	gas	electricidad	electricidad	gas	electricidad	electricidad	gas	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	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	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)	-	5 × 400/600	5 × 400/600	5 × 400/600	8 × 400/600	8 × 400/600	8 × 400/600	-	-	-	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	30–50	51–150	51–150	51–150	151–250	151–250	151–250	400–600	400–600	400–600	100–300	100–300	100–300	300–500	300–500	300–500	600–900	600–900	600–900
Distancia entre bandejas	65 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	67 mm	67 mm	67 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	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	71 kg	119,5 kg	127 kg	* por determinar	144 kg	152 kg	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* por determinar	* 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	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	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	20,5 kW	20,5 kW	-	33 kW	33 kW	-	66 kW	66 kW	-
Carga térmica nominal (Gas NG/ LPG)	-	-	-	13 kW	-	-	22 kW	-	-	45 kW	-	-	28,1 kW	-	-	35,6 kW	-	-	78 kW
Potencia del generador de vapor	-	-	9 kW	-	-	18,0 kW	-	-	36,0 kW	-	-	18 kW	-	-	27 kW	-	-	54 kW	-
Protección de fusibles	10 A	16 A	16 A	10 A	32 A	32 A	10 A	63 A	63 A	10 A	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	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	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	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"	-	-	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	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	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

RETIGO

Hornos combinados para cocinas profesionales

Sabor bajo la corteza

Facilidad bajo la carga

Confianza bajo presión

Beneficios bajo control

Bajo los focos

RETIGO Spain SL
Carrer de Lisboa 30,
46185 La Pobla de Vallbona, Valencia
España

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

ES 05/2026