evolution ONE

Una base fiable para un rendimiento profesional

Un rendimiento en el que puedes confiar

Sabor bajo la corteza

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.
Válvula de tiro automático	Deshumidificación optimizada. Resultados más crujientes. Color dorado. Menor pérdida de energía.
1 punto sonda de temperatura interna	Control de temperatura preciso en el interior. Resultados perfectos. Cumplimiento de las normas de higiene.

Facilidad bajo la carga

Número máximo de **programas** / número máximo de pasos
99/9

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.
Puerta PanoramicView	Amplia visión de la cámara. Control visual total sin necesidad de abrir la puerta. Diseñada para cocinas abiertas.

Beneficios bajo control

DynaAirFlow	Mayor uniformidad en la cocción. Mayor capacidad. Espacio generoso entre las bandejas.
EvoCleaning	Limpieza automática. Rentable. Aclara, descalcifica y protege. Contiene agentes anticorrosivos.

Confianza bajo presión

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.
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

Ducha fija lateral	Solución duradera sin mecanismo de resorte.
Ducha retráctil	Solución estética y que ahorra espacio.

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

Apertura de la puerta de seguridad en dos pasos.

Las 5 ventajas principales

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

Respuesta instantánea, menos estrés
Altamente fiable con controles intuitivos. Interfaz instantánea e intuitiva. Responde sin demora. Menos estrés. Más concentración en la cocina.

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.

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



Parámetros técnicos









	ONE 623 i	ONE 611 i	ONE 611 ig	ONE 1011 i	ONE 1011 ig	ONE 2011 i	ONE 2011 ig	ONE 621 i	ONE 621 ig	ONE 1021 i	ONE 1021 ig	ONE 2021 i	ONE 2021 ig
Energía	electricidad	electricidad	gas	electricidad	gas	electricidad	gas	electricidad	gas	electricidad	gas	electricidad	gas
Generador de vapor	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo
Capacidad	6 × GN2/3	6 × GN1/1	6 × GN1/1	10 × GN1/1	10 × GN1/1	20 × GN1/1	20 × GN1/1	6 × GN2/1	6 × GN2/1	10 × GN2/1	10 × GN2/1	20 × GN2/1	20 × GN2/1
Capacidad (opcional)	-	5 × 400/600	5 × 400/600	8 × 400/600	8 × 400/600	-	-	12 × GN1/1	12 × GN1/1	20 × GN1/1	20 × GN1/1	40 × GN1/1	40 × GN1/1
Capacidad de comidas	30–50	51–150	51–150	151–250	151–250	400–600	400–600	100–300	100–300	300–500	300–500	600–900	600–900
Distancia entre bandejas	65 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	67 mm	67 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	67 mm	67 mm
Dimensiones (an × al × pr)	683 × 642 × 661	932 × 822 × 894	932 × 822 × 894	932 × 1082 × 894	932 × 1082 × 894	958 × 1890 × 900	958 × 1890 × 900	1120 × 822 × 1087	1120 × 822 × 1087	1120 × 1082 × 1087	1120 × 1082 × 1087	1167 × 1890 × 1088	1167 × 1890 × 1088
Peso	71 kg	119,5 kg	* por determinar	144 kg	* 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	0,8 kW	18,7 kW	0,8 kW	37,2 kW	1,4 kW	21,6 kW	0,8 kW	34,2 kW	0,9 kW	68,2 kW	1,6 kW
Poder calorifico	5,4 kW	10,3 kW	* por determinar	18,0 kW	* por determinar	36,0 kW	* por determinar	20,5 kW	-	33 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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Protección de fusibles	10 A	16 A	10 A	32 A	10 A	63 A	10 A	32 A	10 A	50 A	10 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	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz	3N~/400V/ 50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz	3N~/400V/ 50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/50-60 Hz	3N~/400V/ 50-60 Hz	1N~(2~)/220-240V/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
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
Temperatura	30–260 °C	30–260 °C	30–260 °C	30–260 °C	30–260 °C	30–260 °C	30–260 °C	30–260 °C	30–260 °C	30–260 °C	30–260 °C	30–260 °C	30–260 °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 05/2026ES