

KATALOG

GASTRONORMBEHÄLTER

retigo®

COMBI OVEN SPECIALIST



retigo



VISION

www.retigo.com

retigo

Janis M. M. M.
EXECUTIVE CHEF

retigo



VISION



EDELSTAHL GASTRONORMBEHÄLTER

Edelstahl-Gastronormbehälter sind ein gängiges Zubehör für alle Retigo Vision Kombidämpfer. Gefertigt aus hochqualitativem Edelstahl sind sie temperaturbeständig und korrosionsresistent. Sie sind in verschiedenen Größen, Höhen und Ausführungen erhältlich und geeignet für eine große Bandbreite von Zubereitungsformen.

Größenübersicht



Edelstahl

Edelstahlbehälter, ungelocht –
gefertigt aus 1mm Edelstahl



Artikelnummer OA01-0001 **GN 1/1** (tiefe 20 mm)
OA01-0083 **GN 2/3** (tiefe 20 mm)

Verwendung Dämpfen, pochieren, Regenerieren

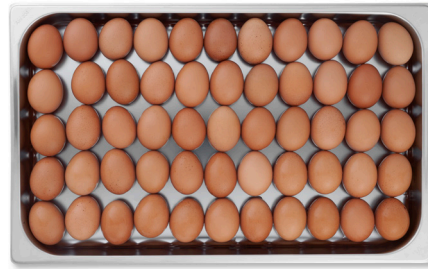
Empfohlener Temperaturbereich* 30–130 °C

Garmodus* Dampfmodus

Geeignet für Gedämpftes Gemüse, pochierter Fisch, gedämpfte Rouladen, etc.

Edelstahl

Edelstahlbehälter, ungelocht –
gefertigt aus 1mm Edelstahl



Artikelnummer OA01-0002 **GN 1/1** (tiefe 40 mm)
OA01-0067 **GN 2/3** (tiefe 40 mm)
OA01-0099 **GN 2/1** (tiefe 40 mm) **

Verwendung Dämpfen, pochieren, Garen mit Flüssigkeiten, Regenerieren, Niedertemperaturgaren

Empfohlener Temperaturbereich* 30–130 °C

Garmodus* Dampfmodus

Geeignet für Gedämpftes Gemüse, pochierter Fisch, gedämpfte Rouladen, gekochte Eier, etc.

Kochtipps

Geeignet für alle Produkte, die nebeneinander auf einer Ebene gegart werden und dabei Flüssigkeit verlieren, die nicht abtropfen soll.

Edelstahl

Edelstahlbehälter, ungelocht –
gefertigt aus 1mm Edelstahl



Artikelnummer OA01-0003 **GN 1/1** (tiefe 65 mm)
OA01-0066 **GN 2/3** (tiefe 65 mm)
OA01-0026 **GN 2/1** (tiefe 65 mm) **

Verwendung Dämpfen, pochieren, Garen mit Flüssigkeiten, Regenerieren, Niedertemperaturgaren

Empfohlener Temperaturbereich* 30–130 °C

Garmodus* Dampfmodus

Geeignet für Reis, Bulgur, Buchweizen, Schmorgerichte

Edelstahl

Edelstahlbehälter, ungelocht –
gefertigt aus 1mm Edelstahl



Artikelnummer OA01-0004 **GN 1/1** (tiefe 100 mm)
OA01-0088 **GN 2/3** (tiefe 100 mm)
OA01-0055 **GN 2/1** (tiefe 100 mm)

Verwendung Dämpfen, pochieren, Garen mit Flüssigkeiten, Regenerieren, Niedertemperaturgaren

Empfohlener Temperaturbereich* 30–130 °C

Garmodus* Dampfmodus

Geeignet für Reis, Bulgur, Buchweizen, Schmorgerichte

Kochtipps

Geeignet für alle Produkte, die beim Garen übereinander geschichtet werden und hierbei Flüssigkeit verlieren, die nicht abtropfen soll sowie alle Arten von Schmor- und Saucengerichten

Edelstahl, gelocht

Edelstahlbehälter, gelocht –
gefertigt aus 1mm Edelstahl



Artikelnummer	OA01-0007 GN 1/1 (tiefe 20 mm) OA01-0012 GN 2/3 (tiefe 20 mm) **
Verwendung	Dämpfen, pochieren, Sousvide-Garen, Regenerieren, Warmhalten
Empfohlener Temperaturbereich*	30–130 °C
Garmodus*	Dampfmodus
Geeignet für	Gedämpftes Gemüse, pochierter Fisch, gedämpfte Rouladen, etc.

Edelstahl, gelocht

Edelstahlbehälter, gelocht –
gefertigt aus 1mm Edelstahl



Artikelnummer	OA01-0008 GN 1/1 (tiefe 40 mm) OA01-0065 GN 2/3 (tiefe 40 mm) **
Verwendung	Dämpfen, pochieren, Sousvide-Garen, Regenerieren, Warmhalten
Empfohlener Temperaturbereich*	30–130 °C
Garmodus*	Dampfmodus
Geeignet für	Gedämpftes Gemüse, pochierter Fisch, Kartoffeln, etc.

Kochtipps

Geeignet für alle Produkte, die auf einer Ebene nebeneinander gedämpft werden. Kondensierter Wasserdampf kann abtropfen.

Edelstahl, gelocht

Edelstahlbehälter, gelocht –
gefertigt aus 1mm Edelstahl



Artikelnummer	OA01-0009 GN 1/1 (tiefe 65 mm) OA01-0064 GN 2/3 (tiefe 65 mm) OA01-0056 GN 2/1 (tiefe 65 mm) **
Verwendung	Dämpfen, pochieren, Sousvide-Garen, Regenerieren, Warmhalten
Empfohlener Temperaturbereich*	30–130 °C
Garmodus*	Dampfmodus
Geeignet für	Gedämpftes Gemüse, pochierter Fisch, Kartoffeln, etc.

Edelstahl, gelocht

Edelstahlbehälter, gelocht –
gefertigt aus 1mm Edelstahl



Artikelnummer	OA01-0010 GN 1/1 (tiefe 100 mm) OA01-0091 GN 2/3 (tiefe 100 mm) ** OA01-0057 GN 2/1 (tiefe 100 mm)
Verwendung	Dämpfen, pochieren, Sousvide-Garen, Regenerieren, Warmhalten
Empfohlener Temperaturbereich*	30–130 °C
Garmodus*	Dampfmodus
Geeignet für	Gedämpftes Gemüse, pochierter Fisch, Kartoffeln, etc.

Kochtipps

Geeignet für alle Produkte, die beim Dämpfen übereinander geschichtet werden können oder große Produkte. Kondensierter Wasserdampf kann abtropfen.

* Recommended data
** On request



retigo®



VISION

retigo®

Perfection in cooking and more...

EMAILLIERTE GASTRONORMBEHÄLTER

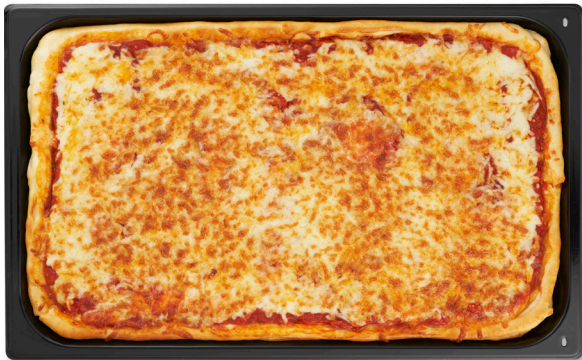
Die emaillierte Oberfläche sichert eine gleichmäßige Wärmeverteilung in allen Bereichen. Sie decken ebenfalls eine große Banbreite von Zubereitungsformen ab wie Braten, Schmoren, Backen oder eignen sich auch zum Kochen von Reis oder zum Backen von Süßspeisen.

Größenübersicht



Emailliert (gepresst)

Gefertigt aus 1mm Edelstahl und emailliert



Artikelnummer	OA01-0058 GN 1/1 (tiefe 20 mm)
Verwendung	Dämpfen, Grillen, Braten, Backen
Empfohlener Temperaturbereich*	120–230 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Gebäck, Pizza, Grillgemüse, etc.

Kochtipps

Geeignet für niedrige Produkte, die beim Braten oder Backen wenig bis keine Flüssigkeit verlieren. Dank der guten Wärmeleitfähigkeit erhältman ein gleichmäßiges Backergebnis.

Emailliert (gepresst)

Gefertigt aus 1mm Edelstahl und emailliert



Artikelnummer	OA01-0059 GN 1/1 (tiefe 40 mm)
Verwendung	Dämpfen, Grillen, Braten, Backen
Empfohlener Temperaturbereich*	120–230 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Braten von Fleisch, Baked Potatoes, etc.

Kochtipps

Geeignet für höhere Produkte, die beim Braten oder Backen etwas Flüssigkeit verlieren, die aufgefangen werden soll. Dank der guten Wärmeleitfähigkeit erhältman ein gleichmäßiges Backergebnis. Ebenso geeignet für

Emailliert (gepresst)

Gefertigt aus 1mm Edelstahl und emailliert



Artikelnummer	OA01-0060 GN 1/1 (tiefe 65 mm)
Verwendung	Dämpfen, Grillen, Braten, Backen
Empfohlener Temperaturbereich*	120–230 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Brat- und Schmorgerichte aller Art

Kochtipps

Geeignet für Brat- und Schmorgerichte oder Saucengerichte. Eine gleichmäßige Wärmeübertragung sichert ein gutes Garergebnis.

Emailliert

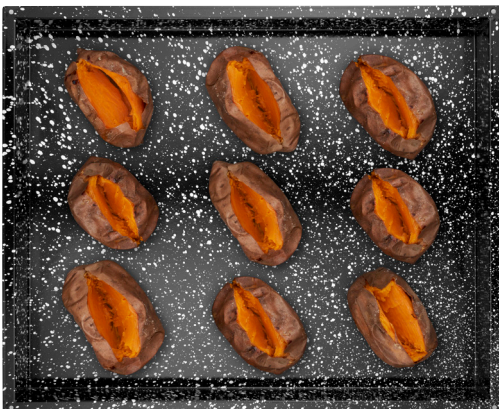
Gefertigt aus 1mm Edelstahl und emailliert



Artikelnummer	OA01-0021 GN 1/1 (tiefe 40 mm) OA01-0074 GN 2/3 (tiefe 40 mm) OA01-0054 GN 2/1 (tiefe 40 mm)
Verwendung	Dämpfen, Grillen, Braten, Backen, Niedertemperaturgaren
Garmodus	120–230 °C
Temperaturbereich*	
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Blechkuchen, Gratins, Buns, Baked Potatoes, Grillgemüse, etc.

Emailliert

Gefertigt aus 1mm Edelstahl und emailliert



Artikelnummer	OA01-0063 GN 2/1 (tiefe 60 mm)
Verwendung	Dämpfen, Grillen, Braten, Backen, Niedertemperaturgaren
Empfohlener	120–230 °C
Temperaturbereich*	
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Blechkuchen, Gratins, Buns, Baked Potatoes, Grillgemüse, etc.

Kochtipps

Geeignet für alle Brat- und Schmorgerichte, Grillgemüse etc. sowie Blechkuchen und Aufläufe. Die hohe Wärmeleitfähigkeit sichert ein gleichmäßiges Ergebnis.

* Recommended data
** On request



SPEZIAL GASTRONORMBEHÄLTER

Spezielle Gastronormbehälter und Zubehörteile haben besondere Eigenschaften, Formen oder Beschichtungen und sind für ganz spezielle Anwendungsformen geeignet. Hierzu gehören unter anderem auch Lotan®-antihaf-versiegelte Grill- und Bratplatten sowie Bräter, ein Schamottstein oder besondere Zubehörteile für Knödel oder Hähnchen.

Größenübersicht



Vision Bake

Aluminiumblech mit Antihftbeschichtung



Artikelnummer	OA01-0029 GN 1/1 (tiefe 20 mm) OA03-0111 GN 2/3 (tiefe 20 mm) OA03-0018 GN 2/3 (tiefe 2 mm)
Verwendung	Braten, Grillen, Backen, Rösten
Empfohlener Temperaturbereich*	160–230 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse, Frittiertem, etc.

Kochtipps

Geeignet für alles Kurzgebratene aber auch Frittiertes wie Schnitzel, Cordon Bleu & Co. Dank der Lotan®-Antihftversiegelung backt hierbei nichts an, der Bedarf an zusätzlichem Fett oder Öl entfällt.

BBQ Grill

Grillplatte aus Aluminiumguss mit Lotan®-Antihftbeschichtung, offen mit Kreuzstreifen



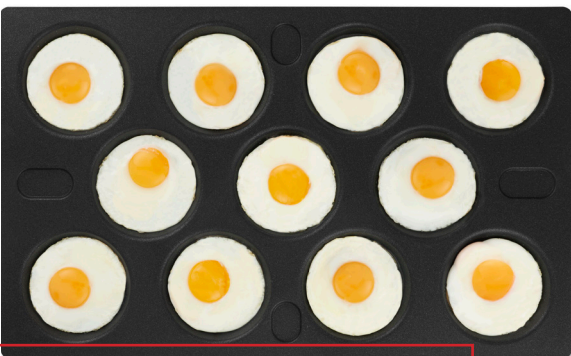
Artikelnummer	OA03-0105 GN 1/1
Verwendung	Grillen
Empfohlener Temperaturbereich*	190–250 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Steaks, Grillgemüse, gegrillter Fisch

Kochtipps

Geeignet für alle Grillspeisen wie Steaks, Grillgemüse etc. Der Fleischsaft kann hierbei abtropfen und das Produkt erhält eine knusprige Außenseite mit Grillmuster. Verwenden Sie hierbei ein Auffangblech im untersten Einschub.

Vision Snack Muldenlatte

Aluminiumbackblech mit Antihftbeschichtung



11 units: outer diameter 10.5 cm | inner 8.5 cm.
6 units: outer diameter 11 cm | inner 8.2 cm.

Artikelnummer	OA03-0021 GN 1/1 (11 ks) OA03-0020 GN 2/3 (6 ks)
Verwendung	Braten, Grillen, Backen, Rösten
Empfohlener Temperaturbereich*	120–230 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus, Dampfmodus
Geeignet für	Spiegeleier, Omelette, Pancakes, Buns

Kochtipps

Geeignet für Spiegeleier, Omelettes, Pancakes und alles was nach kurzer Brat- oder Backzeit rund und in Form bleiben soll. Die Lotan®-Antihftversiegelung verhindert ein Anbacken.

Vision Grill Diagonal

Grillplatte aus Aluminiumguss mit Lotan® Antihafbeschichtung, geschlossen mit Diagonalstreifen und glatter Rückseite



Artikelnummer	OA03-0014 GN 1/1
Verwendung	Grillen, Backen
Empfohlener Temperaturbereich*	180–250 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Steaks, Grillgemüse, gegrillter Fisch, rückseitig Pizza, Flammkuchen Brot, etc.

Kochtipps

Geeignet für alle Grillspeisen wie Steaks, Grillgemüse etc., bei denen der Saft nicht abtropfen soll. Das Produkt erhält ein schönes Längstreifen-Grillmuster. Die glatte Rückseite eignet sich perfekt zum Backen von Pizza, Flammkuchen & Co.

Vision Frit Kombikorb

Kombikorb mit Lotan® Antihafbeschichtung



Artikelnummer	OA03-0109 GN 1/1 (tiefe 40 mm) OA03-0110 GN 2/3 (tiefe 40 mm) **
Verwendung	Backen von vorfrittierten Produkten, Dämpfen, Trocknen
Empfohlener Temperaturbereich*	180–250 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Pommes, Wedges, Kroketten, Wings, gedämpftes Gemüse, getrocknete Produkte

Kochtipps

Geeignet für alle vorfrittierten Produkte wie Pommes, Wedges & Co. Sowie zum Dämpfen kleinerer Produkte und zum Trocknen von z.B. Obst, Gemüse, Jerky usw. Dank der Lotan®-Antihafversiegelung kleben die Produkte nicht an. Die feine Struktur mit geringstmöglicher Auflagefläche ermöglicht es, dass heiße Luft oder Dampf das Produkt an jeder Stelle erreichen.

Vision Grill

Grillplatte aus Aluminiumguss mit Lotan® Antihafbeschichtung, geschlossen mit Kreuzstreifen und glatter Rückseite



Artikelnummer	OA03-0010 GN 1/1 OA03-0012 GN 2/3
Verwendung	Grillen, Backen
Empfohlener Temperaturbereich*	180–250 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Steaks, Grillgemüse, gegrillter Fisch, rückseitig Pizza, Flammkuchen Brot, etc.

Kochtipps

Geeignet für alle Grillspeisen wie Steaks, Grillgemüse etc., bei denen der Saft nicht abtropfen soll. Das Produkt erhält ein schönes Kreuzstreifen-Grillmuster. Die glatte Rückseite eignet sich perfekt zum Backen von Pizza, Flammkuchen & Co.

Vision Pan

Servierpfanne aus Aluminiumguss mit Lotan Antihafbeschichtung, Durchmesser 22cm



Artikelnummer	OA03-0032 GN (22 cm) **
Verwendung	Backen, Gratinieren, Überbacken, Regenerieren
Empfohlener Temperaturbereich*	150–230 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Omelettes, Frittata, Gratin, Käsespätzle, Kaiserschmarren, etc.

Kochtipps

Besonders geeignet zum portionsweise Regenerieren oder überbacken und Gratinieren mit anschließendem Präsentieren oder Servieren in der heißen Pfanne.

* Recommended data
** On request

Bräter – Lotan® beschichtet

Bräter aus Aluminiumguss mit Lotan® Antihafbeschichtung, auch geeignet zum Anbraten auf dem Herd



Artikelnummer	OA03-0119 GN 1/1 (tiefe 55 mm) ** OA03-0114 GN 2/3 (tiefe 55 mm) ** OA03-0121 GN 1/1 (tiefe 100 mm) **
Verwendung	Braten, Backen, Überbacken, Schmoren
Empfohlener Temperaturbereich*	150–250 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Schmorgerichte wie Rouladen, Gulasch oder Aufläufe und Gratins

Kochtipps

Der Bräter kann auch auf dem Herd (auch als Induktionsversion erhältlich) zum Anbraten genutzt werden und ist daher ideal für alle Schmorgerichte wie Gulasch oder Rouladen sowie auch zum Überbacken, Gratinieren usw. Die Lotan®-Antihafversiegelung verhindert ein Anbacken.

Edelstahl-Gitterrost

Edelstahl-Gitterrost



Artikelnummer	OA03-0002 GN 1/1 OA03-0005 GN 2/3 OA03-0004 GN 2/1
Verwendung	Großbratstücke, Stellfläche für kleinere Behälter
Empfohlener Temperaturbereich*	50–250 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus, Dampfmodus
Geeignet für	Garen von Großbratstücken oder Geflügel im Ganzen

Kochtipps

Geeignet als Auflagefläche für Großbratstücke oder für kleinere GN-Behälter, Schalen und Formen.

Hähnchenrost

Hähnchenrost aus Edelstahl mit Spikes zum Grillen von Geflügel im Ganzen



Artikelnummer	OA03-0003 GN 1/1 (8 ks) HC99-9030 GN 2/3 (4 ks)
Verwendung	Grillen und Braten von Geflügel
Empfohlener Temperaturbereich*	150–220 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Grillhähnchen und gegrilltes Geflügel im Ganzen

Kochtipps

Das Geflügel gart von allen Seiten gleichmäßig durch, Fett kann abtropfen. Bitte verwenden Sie einen Fettaufangbehälter.

Knödelblech

Edelstahlblech mit Wellenform



Artikelnummer	OA01-0155 GN 1/1 (3 ks)
Verwendung	Dämpfen von 3 Knödel-Laibern (600-800g)
Empfohlener Temperaturbereich*	95–130 °C
Garmodus*	Dampfmodus
Geeignet für	Böhmische Knödel, Serviettenknödel

Knödelblech

Edelstahlblech mit Wellenform



Artikelnummer	OA01-0156 GN 1/1 (5 ks)
Verwendung	Dämpfen von 5 Knödel-Laibern (400-600g)
Empfohlener Temperaturbereich*	95–130 °C
Garmodus*	Dampfmodus
Geeignet für	Böhmische Knödel, Serviettenknödel

Kochtipps

Böhmische Knödel oder Serviettenknödel sowie grundsätzlich alles was als Laib gegart wird, behält hier seine Form. Wir empfehlen die Verwendung von Trennfett.

Aluminiumbackblech, gelocht, teflonbeschichtet

Aluminiumblech mit Teflonbeschichtung



Artikelnummer	OA01-0087 GN 1/1
Verwendung	Backen von Backwaren
Empfohlener Temperaturbereich*	150–250 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Backen von Brot, Brötchen und Gebäck aller Art

Kochtipps

Hier gelingen Backwaren aller Art ohne Verwendung von Backpapier, da die Oberfläche antihafbeschichtet ist.

Vision Pizza Stone

Platte aus Schamottstein mit glatter und geriffelter Seite



Artikelnummer	OA03-0022 GN 1/1
Verwendung	Backen von Pizza, Flammkuchen, Ofenbrot
Empfohlener Temperaturbereich*	150–300 °C
Garmodus*	Heißluftmodus
Geeignet für	Pizza, Flammkuchen, Ofenbrot, etc.

Kochtipps

Der Schamottstein nimmt eventuell austretende Flüssigkeit auf und sorgt so für einen perfekten knusprigen Boden.

* Recommended data

** On request



retigo®

00:00

- Ruční režim
- Easy Cooking
- Posledních deset
- Občasná Programy +
- Manuální Rychlé ?

MASTER

Witz
PECIE
CELE PLOVDIVKO
SERIA 2 | 2022

BÄCKERNORM ZUBEHÖR

Hierbei handelt es sich um eine spezielle Normung in der Größe 600 x 400 mm. Dieses Zubehör ist für den Retigo Deli Master passend und beinhaltet eine Reihe verschiedener Backbleche, emaillierter Bleche, Grillplatten oder Roste.

Größenübersicht

GN 600x400

Vision Grill Diagonal

Grillplatte aus Aluminiumguss mit Lotan®-Antihftbeschichtung, geschlossen mit Diagonalstreifen und glatter Rückseite



Artikelnummer	OA03-0016 GN 600 x 400 **
Verwendung	Grillen
Empfohlener Temperaturbereich*	180–250 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Steaks, Grillgemüse, gegrillter Fisch, rückseitig Pizza, Flammkuchen Brot, etc.

Kochtipps

Geeignet für alle Grillspeisen wie Steaks, Grillgemüse etc., bei denen der Saft nicht abtropfen soll. Das Produkt erhält ein schönes Kreuzstreifen-Grillmuster. Die glatte Rückseite eignet sich perfekt zum Backen von Pizza, Flammkuchen & Co.

Edelstahl-Gitterrost

Edelstahl-Gitterrost.



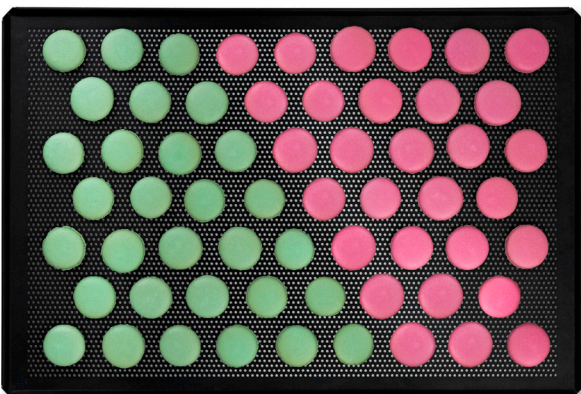
Artikelnummer	OA03-0001 GN 600 x 400
Verwendung	Großbratstücke, Stellfläche für kleinere Behälter
Empfohlener Temperaturbereich*	50–250 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus, Dampfmodus
Geeignet für	Auflagefläche für Kuchenformen, Backformen, Silikonformen, etc.

Kochtipps

Geeignet als Auflagefläche für Großbratstücke oder für kleinere GN-Behälter, Schalen und Formen.

Aluminiumbackblech, gelocht, teflonbeschichtet

Gelochtes Aluminiumblech mit Antihftbeschichtung



Artikelnummer	OA01-0086 GN 600 x 400
Verwendung	Backen von Gebäck und Backwaren
Empfohlener Temperaturbereich*	100–220 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Alle Arten von Backwaren, Gebäck, Brötchen, Broten, etc.

Kochtipps

Hier gelingen Backwaren aller Art ohne Verwendung von Backpapier, da die Oberfläche antihftbeschichtet ist.

Emailliert

Gefertigt aus 1mm Edelstahl und emailliert



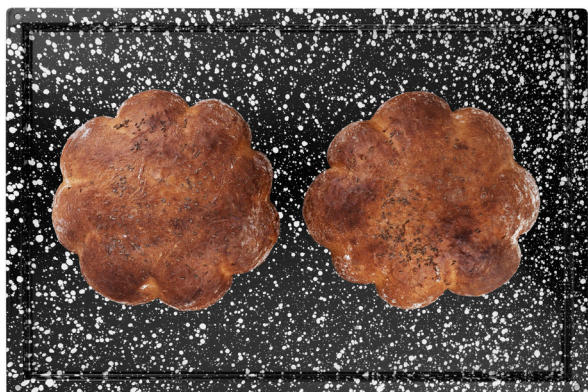
Artikelnummer	OA01-0097 GN 600 x 400 (tiefe 20 mm)
Verwendung	Backen von Blechkuchen
Empfohlener Temperaturbereich*	100–230 °C
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Gebratenes und Gebackenes aller Art, Blechkuchen

Kochtipps

Geeignet für alle Brat- und Schmorgerichte, Grillgemüse etc. sowie Blechkuchen und Aufläufe. Die hohe Wärmeleitfähigkeit sichert ein gleichmäßiges Ergebnis.

Emailliert

Gefertigt aus 1mm Edelstahl und emailliert



Artikelnummer	OA01-0098 GN 600 x 400 (tiefe 40 mm)
Verwendung	Backen von Blechkuchen
Empfohlener Temperaturbereich*	100–230 °C
Garmodus*	Heißluftmodus
Geeignet für	Gebratenes und Gebackenes aller Art, Blechkuchen

Kochtipps

Geeignet für alle Brat- und Schmorgerichte, Grillgemüse etc. sowie Blechkuchen und Aufläufe. Die hohe Wärmeleitfähigkeit sichert ein gleichmäßiges Ergebnis.

* Recommended data
** On request

retigo®

COMBI OVEN SPECIALIST

RETIGO Deutschland GmbH
Sankt Valentin 1d
83324 Ruhpolding

Tel.: +49 8663 4196196
Fax: +49 8663 800190
E-mail: info@retigo.de
www.retigo.de

Handel: +420 571 665 532, +420 571 665 531 **Service:** +420 571 665 560 **Erfahrener Koch:** +420 736 739 694

pleas add numbers