

RETIGO steht für **Qualität**, guten Service und bietet einen Konvektomat der Extraklasse.

RETIGO „Vision Kombidämpfer“ – eine einzigartige Kombidämpfer-Generation, die **neueste Technologie** für die Zubereitung von Speisen.

Alle Köche werden IHN lieben.

RETIGO VISION erfüllt höchste Kundenanforderungen an Qualität, Funktionalität, Aussehen, Ausstattung und Vielem mehr und das zu einem unschlagbaren Preis.

Neben den vollausgestatteten Kombidämpfern "BLUE VISION", gibt es zudem auch die Modelle "ORANGE VISION", deren Ausstattung **variabel** ist und damit genau auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse angepasst werden kann. Für jedes Budget bieten wir Ihnen somit das richtige Gerät.



Hier nur einige Merkmale, die die Modelle von RETIGO auszeichnen:

- Bedienfeld der Blue Vision Modelle ganz nach Ihren Wünschen einstellbar
- Die Kombidämpfertür ist 3-fach verglast (Modell 623 doppelt verglast)
- Dampfgenerator oder Einspritzung möglich (Modell 623 nur als Einspritzer)
- Gerätetropfwanne aus Edelstahl

Selbstverständlich sind alle Kombidämpfer auch mit einer Kondensationshaube „VISION VENT“ lieferbar, ausgenommen die Modelle 1221 und 2021.

Eine weitere Neuheit ist der Vision „Smoker“, Räuchern in jedem RETIGO Kombidämpfer.

Der Hersteller RETIGO bietet jedoch nicht nur Kombidämpfer, die Produktpalette erstreckt sich zudem über:

- DeliMaster, hier sind die besten Eigenschaften eines Backofens, eines Dampfgarers, eines Herdes und eines Grills miteinander vereint.
- Holdomaten in verschiedenen Größen
- Regenerator für gekühlte und gefrostete Speisen, die optimale Ergänzung zum Kombidämpfer
- Schnellkühler / Schockfroster unterstützt Sie dabei, all diese Erwartungen erfüllen zu können und auch den größten Ansprüchen Ihrer Kunden gerecht zu werden



Wir freuen uns, dass wir RETIGO als unseren Partner gewinnen konnten, sodass auch Sie davon profitieren können.

Wer sich nicht sicher bei der Auswahl, Ausstattung und Größe des Gerätes ist, kann unsere Beratung in Anspruch nehmen. Gerne Besuchen wir Sie auch gemeinsam mit einem Mitarbeiter der Firma RETIGO.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Vereinbaren Sie noch heute Ihre individuelle Beratung!
Wir stehen Ihnen gern jederzeit zur Verfügung

Tel.: 030 / 25 74 73 90