

KATALOG

GASTRONORMZUBEHÖR

retigo®

COMBI OVEN SPECIALIST



EDELSTAHL GASTRONORMBEHÄLTER

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

Größenübersicht

GN 2/1
650x530 mm

GN 2/3
354x325 mm

GN 1/1
530x325 mm

Edelstahl

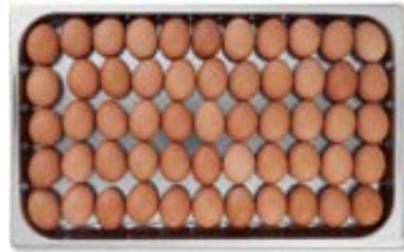
Edelstahlbehälter, ungelocht, 20 mm –
gefertigt aus 1mm Edelstahl



Artikelnummer	OA01-0001 GN 1/1 (Tiefe 20 mm) OA01-0083 GN 2/3 (Tiefe 20 mm)
Verwendung	Dämpfen, Pochieren, Regenerieren
Temperaturbereich	30–300 °C
Garmodus	Kombidampf, Dampf
Geeignet für	Gedämpftes Gemüse, pochierter Fisch, gedämpfte Rouladen, etc.

Edelstahl

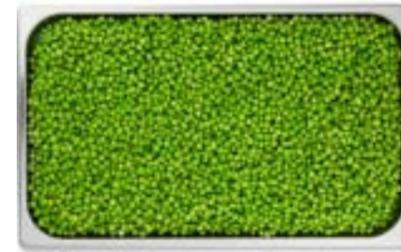
Edelstahlbehälter, ungelocht, 40 mm –
gefertigt aus 1mm Edelstahl



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
Temperaturbereich	30–300 °C
Garmodus	Kombidampf, Dampf
Geeignet für	Gedämpftes Gemüse, pochierter Fisch, gedämpfte Rouladen, gekochte Eier, etc.

Edelstahl, gelocht

Edelstahlbehälter, gelocht, 20 mm –
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
Temperaturbereich	30–300 °C
Garmodus	Dampf
Geeignet für	Gedämpftes Gemüse, pochierter Fisch, gedämpfte Rouladen, etc.

Edelstahl, gelocht

Edelstahlbehälter, gelocht, 40 mm –
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
Temperaturbereich	30–300 °C
Garmodus	Dampf
Geeignet für	Gedämpftes Gemüse, pochierter Fisch, gedämpfte Rouladen, etc.

Kochtipps

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

Kochtipps

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

Edelstahl

Edelstahlbehälter, ungelocht, 65 mm –
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, Schmoren, Regenerieren, Niedertemperaturgaren,
Temperaturbereich	30–300 °C
Garmodus	Kombidampf, Dampf
Geeignet für	Reis, Bulgur, Couscous, Schmorgerichte

Edelstahl

Edelstahlbehälter, ungelocht, 100 mm –
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, Schmoren, Regenerieren, Niedertemperaturgaren
Temperaturbereich	30–300 °C
Garmodus	Kombidampf, Dampf
Geeignet für	Reis, Bulgur, Couscous, Schmorgerichte

Edelstahl, gelocht

Edelstahlbehälter, gelocht, 65 mm –
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
Temperaturbereich	30–300 °C
Garmodus	Dampf
Geeignet für	Gedämpftes Gemüse, pochierter Fisch, Kartoffeln, etc.

Edelstahl, gelocht

Edelstahlbehälter, gelocht, 100 mm –
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
Temperaturbereich	30–300 °C
Garmodus*	Dampf
Geeignet für	Gedämpftes Gemüse, pochierter Fisch, Kartoffeln, etc.

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

Kochtipps

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



EMAILLIERTE GASTRONORMBEHÄLTER

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

Größenübersicht

GN 2/1
650x530 mm

GN 2/3
354x325 mm

GN 1/1
530x325 mm

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.



BESCHICHTETES GASTRONORM- UND SNACKZUBEHÖR

Beschichtetes, aus Aluminiumguss gefertigte Gastronormzubehörteile sind Lotan®-antihaf-versiegelte Grill- und Bratplatten sowie Bräter, Frittierkörbe und weitere beschichtete Platten oder Backbleche.

Die Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass ein zusätzliches Verwenden von Brat- oder Trennfett nicht nötig ist. Sie sind besonders leicht zu reinigen und sorgen für eine optimale, besonders gleichmäßige Wärmeverteilung sowie sehr schnelle Wärmeübertragung.

Größenübersicht

GN 2/1
650x530 mm

GN 2/3
354x325 mm

GN 1/1
530x325 mm

Grillplatte

aus Aluminiumguss mit Lotan®-Beschichtung
Rautenmuster, geschlossen



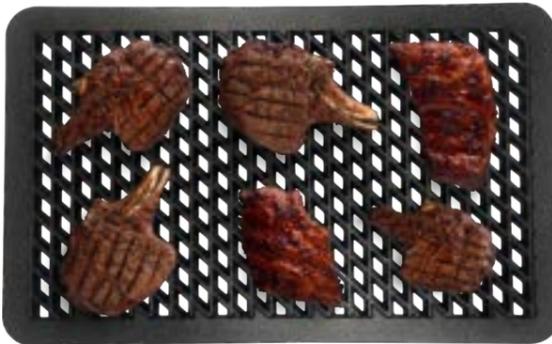
Artikelnummer	OA03-0010 GN 1/1 OA03-0012 GN 2/3
Verwendung	Grillen, Backen
Empfohlener	30–240 °C
Temperaturbereich*	
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse, die glatte Rückseite ist für Pizza, Flammkuchen & Co. geeignet.

Kochtipps

Das Grillgut erhält ein schönes Kreuzstreifen-Grillmuster. Aufgrund der geschlossenen Struktur tropft Flüssigkeit nicht ab. Die glatte Rückseite eignet sich bestens zum Backen von Pizza, Flammkuchen oder Brot.

Grillplatte

aus Aluminiumguss mit Lotan®-Beschichtung
Rautenmuster, offen



Artikelnummer	OA03-0105 GN 1/1
Verwendung	Grillen
Empfohlener	30–240 °C
Temperaturbereich*	
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Steaks, Grillgemüse, gegrillter Fisch

Kochtipps

Das Grillgut erhält ein schönes Kreuzstreifen-Grillmuster. Aufgrund der offenen Struktur tropft Flüssigkeit ab. Bitte verwenden Sie ein Auffangblech. Die Grillplatte ist beidseitig nutzbar..

Grillplatte

aus Aluminiumguss mit Lotan®-Beschichtung
Streifenmuster, geschlossen



Artikelnummer	OA03-0014 GN 1/1
Verwendung	Grillen, Backen
Empfohlener	30–240 °C
Temperaturbereich*	
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse, die glatte Rückseite ist für Pizza, Flammkuchen & Co. geeignet.

Kochtipps

Das Grillgut erhält ein schönes Kreuzstreifen-Grillmuster. Aufgrund der geschlossenen Struktur tropft Flüssigkeit nicht ab. Die glatte Rückseite eignet sich bestens zum Backen von Pizza, Flammkuchen oder Brot.

Brat- / Backplatte

aus Aluminiumguss mit Lotan®-Beschichtung,
ungelocht oder gelocht



Artikelnummer	OA01-0030 GN 1/1 (ungelocht) OA03-0035 GN 1/1 (gelocht)
Verwendung	Braten, Backen, Rösten
Empfohlener	30–240 °C
Temperaturbereich*	
Garmodus*	Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse, Panieritem, Backen von Brot, Brötchen, etc.

Kochtipps

Geeignet für alles Kurzgebratene aber auch Paniertes wie Schnitzel, Cordon Bleu & Co. Die gelochte Variante ist zum Backen geeignet. Dank der Lotan®-Antihafversiegelung backt hierbei nichts an, der Bedarf an zusätzlichem Fett oder Öl entfällt.

Bratplatte mit Saftrinne

aus Aluminiumguss mit Lotan®-Beschichtung



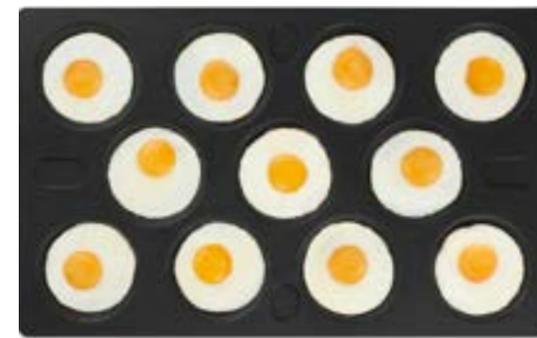
Artikelnummer	OA03-0142 GN 1/1 OA03-0143 GN 2/3
Verwendung	Braten
Empfohlener	30–240 °C
Temperaturbereich*	
Garmodus*	Heißluft, Kombidampf
Geeignet für	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse

Kochtipps

Geeignet für alles Gebratene. Die Platte ist beidseitig verwendbar: auf der einen Seite sammelt sich Fleischsaft / Flüssigkeit in der Saftrinne und sorgt so für ein knuspriges Bratergebnis. Auf der anderen Seite fungiert die Aufkantung als Saftblocker und verhindert das Abfließen von Bratsaft über den Rand.

Vision Snack Muldenplatte

aus Aluminiumguss mit Lotan®-Beschichtung



Artikelnummer	OA03-0021 GN 1/1 (11 ks) OA03-0020 GN 2/3 (6 ks)
Verwendung	Braten, Grillen, Backen, Rösten
Empfohlener	30–240 °C
Temperaturbereich*	
Garmodus*	Heißluft, Kombidampf, Dampf
Geeignet für	Spiegeleier, Omelette, Pancakes, Buns, Idli

Kochtipps

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

11 Mulden: Durchmesser außen 10.5 cm | innen 8.5 cm.
6 Mulden: Durchmesser außen 11 cm | innen 8.2 cm.

Backblech

mit Lotan®-Beschichtung,
ungelocht oder gelocht



Artikelnummer OA01-0087 **GN 1/1** (gelocht)
OA03-0017 **GN 1/1** (ungelocht)
OA03-0100 **GN 2/3** (gelocht)
OA03-0018 **GN 2/3** (ungelocht)
OA03-0103 **GN 2/1** (gelocht)
OA03-0102 **GN 2/1** (ungelocht)

Verwendung Backen
Temperaturbereich 30–240 °C
Garmodus Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für Backen von Brötchen, Gebäck, Brot, Baguette

Kochtipps
Dank der Antihafbeschichtung entfällt die Notwendigkeit, Backpapier zu nutzen. Das Gebäck haftet nicht an und lässt sich leicht vom Blech lösen.

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
Temperaturbereich 30–240 °C
Garmodus Heißluft, Kombidampf, Dampf
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 stellt sicher, dass heiße Luft oder Dampf das Produkt an jeder Stelle erreichen.

Bräter – Lotan® beschichtet

Bräter aus Aluminiumguss mit Lotan®-Beschichtung,
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
Temperaturbereich 30–240 °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.

Snack Muldenplatte

für 4 Eier 22cm x 27cm x 2cm



Artikelnummer OA03-0152
Verwendung Braten
Temperaturbereich 30–240 °C
Garmodus Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für Spiegeleier

Kochtipps
Dank der speziellen Muldenform sind die Spiegeleier unterschiedlich geformt und wirken dadurch wie in der Pfanne zubereitet. Verwenden Sie die Platte mit der Snack Zange..

Snack Pfanne

26cm x 26cm x 5cm



Artikelnummer OA03-0149
Verwendung Regenerieren, Überbacken, Gratinieren
Temperaturbereich 30–240 °C
Garmodus Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für Pizza, Ofenbrot, Snacks

Kochtipps
Geeignet zum Überbacken von z.B. Toast, Brot, Brötchen, Pizza, zum Gratinieren und Regenerieren flacher Produkte. Verwenden Sie die Pfanne mit der Snack Zange..

Snack Schale

24,5cm x 15cm x 5 cm



Artikelnummer OA03-0149
Verwendung Regenerieren, Gratinieren
Temperaturbereich 30–240 °C
Garmodus Heißluftmodus, Kombidampfmodus
Geeignet für Alles, was portionsweise regeneriert oder gratiniert werden soll..

Kochtipps
Die Snackschale hat eine praktische Schüttkante. Drei Schalen passen bequem auf einen GN1/1 Rost im Quereinschub. Verwenden Sie die Schale mit der Snack Zange

Vision Pan

Servierpfanne, Durchmesser 22cm



Artikelnummer OA03-0032
Verwendung Backen, Gratinieren, Überbacken, Regenerieren
Temperaturbereich 30–240 °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.

Snack Zange



Artikelnummer OA03-0150
Verwendung Greifen von heißem Snack-Zubehör
Temperaturbereich 30–300 °C
Garmodus Heißluft, Kombidampf, Dampf



BESONDERE GASTRONORMBEHÄLTER

Besondere Gastronormzubehör sind aufgrund ihrer speziellen Form oder ihres besonderen Materials im Speziellen für eine bestimmte Produktgruppe oder ein Zubereitungsverfahren geeignet. Sie umfassen z.B. den Hähnchenrost für Grillhähnchen, das Knödelblech oder den Pizzastein

Größenübersicht

GN 2/1
650x530 mm

GN 2/3
354x325 mm

GN 1/1
530x325 mm

Pizzastein

Platte aus Schamottstein mit glatter und geriffelter Seite



Artikelnummer OA03-0022 **GN 1/1**
Verwendung Backen
Temperaturbereich 30–300 °C
Garmodus* Heißluft, Kombidampf
Geeignet für Pizza, Flammkuchen, Ofenbrot

Kochtipps
 Der Schamottstein nimmt eventuell austretende Flüssigkeiten auf und sorgt so für einen knusprigen Boden.

Gitterrost

aus Edelstahl



Artikelnummer OA03-0002 **GN 1/1**
 OA03-0005 **GN 2/3**
 OA03-0004 **GN 2/1**
Verwendung Großbratstücke, Stellfläche für kleinere Behälter
Temperaturbereich 30–300 °C
Garmodus* Heißluft, Kombidampf, Dampfs
Geeignet für Garen von Großbratstücken oder Geflügel im Ganzen

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

Hähnchenrost

aus Edelstahl mit Spikes zum Grillen von Geflügel im Ganzen

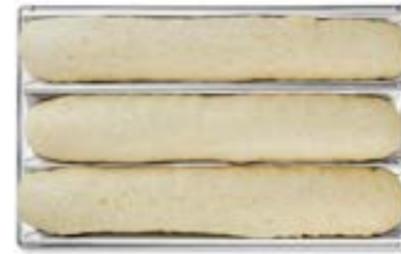


Artikelnummer OA03-0003 **GN 1/1** (8 Stück)
 HC99-9030 **GN 2/3** (4 Stück)
Verwendung Grillen und Braten von Geflügel
Temperaturbereich 30–300 °C
Garmodus* Heißluft, Kombidampf
Geeignet für Grillhähnchen und gegrilltes Geflügel im Ganzen

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

Knödelblech

Edelstahlblech mit Wellenform



Artikelnummer OA01-0155 **GN 1/1** (3 Stück)
Verwendung Dämpfen von 3 Knödel-Laibern (600-800g)
Temperaturbereich 30–300 °C
Garmodus Dampf
Geeignet für Böhmisches Knödel, Serviettenknödel

Knödelblech

Edelstahlblech mit Wellenform



Artikelnummer OA01-0156 **GN 1/1** (5 Stück)
Verwendung Dämpfen von 5 Knödel-Laibern (400-600g)
Temperaturbereich 30–300 °C
Garmodus Dampf
Geeignet für Böhmisches Knödel, Serviettenknödel

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



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

Grillplatte

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



Artikelnummer	OA03-0016 GN 600 x 400 **
Verwendung	Grillen
Temperaturbereich	30–240 °C
Garmodus*	Heißluft, Kombidampf
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 Streifen-Grillmuster. Die glatte Rückseite eignet sich perfekt zum Backen von Pizza, Flammkuchen & Co.

Gitterrost

aus Edelstahl.



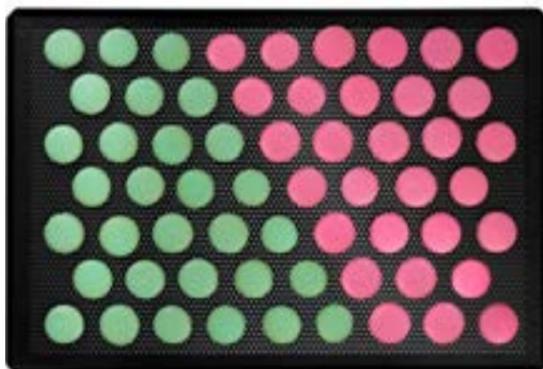
Artikelnummer	OA03-0001 GN 600 x 400
Verwendung	Großbratstücke, Stellfläche für kleinere Formen
Empfohlener Temperaturbereich*	50–250 °C
Garmodus*	Heißluft, Kombidampf, Dampf
Geeignet für	Auflagefläche für Kuchenformen, Backformen, Silikonformen, etc.

Kochtipps

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

Backblech

gelocht, Lotan®-beschichtet



Artikelnummer	OA01-0086 GN 600 x 400
Verwendung	Backen von Gebäck und Backwaren
Temperaturbereich	30–240 °C
Garmodus*	Heißluft, Kombidampf
Geeignet für	Alle Arten von Backwaren, Gebäck, Brötchen, Broten, etc.

Kochtipps

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

Emailliert, 20 mm

gefertigt aus 1mm Edelstahl und emailliert



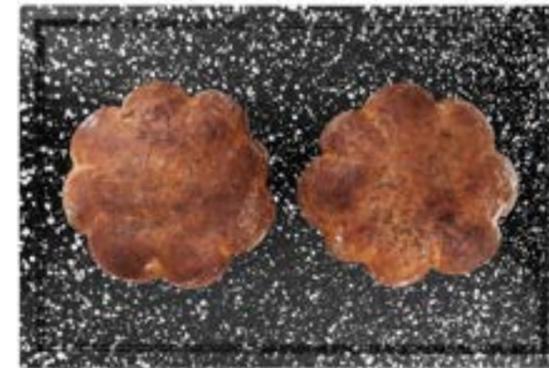
Artikelnummer	OA01-0097 GN 600 x 400 (tiefe 20 mm)
Verwendung	Backen von Blechkuchen
Temperaturbereich	30–300 °C
Garmodus	Heißluft, Kombidampf
Geeignet für	Gebratenes und Gebackenes aller Art, Blechkuchen

Kochtipps

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

Emailliert, 40 mm

gefertigt aus 1mm Edelstahl und emailliert



Artikelnummer	OA01-0098 GN 600 x 400 (tiefe 40 mm)
Verwendung	Backen von Blechkuchen
Temperaturbereich	30–300 °C
Garmodus	Heißluft, Kombidampf
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.

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
