



▶ Bis zu 6 x 1/1 GN



▶ Rack-Control

✓ Für eine Programmauswahl je Einschub

▶ Elektronische Steuerung mit 99 Programmen, je Programm bis zu 9 Garphasen

▶ Mit Reinigungssystem



- ▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- ▶ Wrasenabzug einfach zu regulieren
- ▶ Auflageschienen herausnehmbar



▶ Lüftergeschwindigkeit in 3 Stufen regulierbar

▶ Ab Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar

Dank des Längseinschubs ist der Silversteam-K 6110DRS besonders kompakt und findet so in der kleinsten Küche seinen Platz. Bei intuitiver, digitaler Bedienung mit Rack-Control-Funktion und guter Luftzirkulation lassen sich Speisen auf GN-Behälter im 1/1 GN-Format dämpfen, garen oder backen. Für einen blitzblanken Garraum sorgt das integrierte Reinigungssystem.

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Anschlusswert: 6,9 kW   400 V   50/60 Hz</li> <li>• Geräte-Anschluss: 3 NAC</li> <li>• Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C</li> <li>• Steuerung: Touch</li> <li>• Funktionen: Umluft<br/>Dämpfen<br/>Kombidämpfen<br/>Niedertemperaturgaren<br/>Delta-T-Garen<br/>Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)<br/>Dampferzeugung durch Direktspritzung</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• LED-Anzeige: Delta-T-Garen<br/>Garphasen<br/>Kerntemperatur<br/>Lüftergeschwindigkeit<br/>Programm<br/>Temperatur<br/>Zeit</li> <li>• Inklusive: 1 Rost 1/1 GN<br/>1 Blech 1/1 GN<br/>1 PVC Abflussrohr<br/>1 Ersatz-Luftfilter<br/>1 Wasserzulaufschlauch<br/>1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rack-Control: Ja</li> <li>• Dauerbetrieb: Ja</li> <li>• Wrasenabzug: Ja</li> <li>• Kerntemperaturfühler-Anschluss: Unterhalb des Garraums</li> <li>• USB-Anschluss: Frontal</li> <li>• Lüftergeschwindigkeit: 3 Stufen</li> <li>• Anzahl Garprogramme: 300 vorinstalliert<br/>300 programmierbar</li> <li>• Anzahl Garphasen: 9</li> <li>• Art der Einschübe: Längs</li> <li>• Wasseranschluss: 3/4"</li> <li>• Zeiteinstellung: 0 bis 599 Minuten</li> <li>• Material Garraum: CNS 18/10</li> <li>• Eigenschaften: Abgerundete Backkammer<br/>Auflageschienen herausnehmbar<br/>Doppeltürverglasung<br/>LED-Beleuchtung in der Tür<br/>Beschwädung</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf Anfrage lieferbar: Kombidämpfer mit Türanschlag links</li> <li>• Kontrollleuchte: -</li> <li>• Serie: Silversteam-K</li> <li>• Temperaturregelung: Stufenlos</li> <li>• Innenbeleuchtung: Ja</li> <li>• Format Einschübe: 1/1 GN</li> <li>• Betriebsart: Elektro</li> <li>• Mit Reinigungssystem: Ja</li> <li>• Material: CNS 18/10</li> <li>• Wichtiger Hinweis: Ab einer Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar</li> <li>• Anzahl Einschübe: 6</li> <li>• Abstand zwischen den Einschüben: 60 mm</li> </ul> |

### Untergestell Silversteam-K

CNS



- Füße höhenverstellbar: Ja
- Grundboden: Nein
- Material: Chromnickelstahl
- Farbe: Silber
- Art der Einschübe: Längs
- Anzahl Einschübe: 5
- Höhenverstellbar: 735 mm bis 780 mm
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 550 x T 700 x H 741 mm
- Gewicht: 14,2 kg

Art.-Nr. 115076  
GTIN 4015613627090

### Kerntemperaturfühler f. Mini Touch

- Maße: B 175 x T 25 x H 270 mm
- Gewicht: 0,09 kg

Art.-Nr. 116110  
GTIN 4015613818030

### Kerntemperaturfühler-Set 3KA

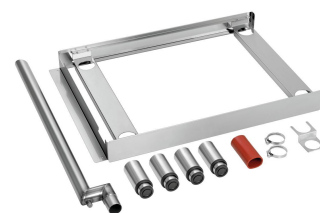


- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler  
1 Halterung
- Länge Kabel: 1,9 m
- Einstehtiefe: 80 mm
- Material: Chromnickelstahl  
Kunststoff
- Durchmesser Temperaturfühler: 3 mm
- Wichtiger Hinweis: -
- Material Temperaturfühler: Chromnickelstahl
- Ausgelegt für: Kombidämpfer Serie Silversteam K
- Maße: B 175 x T 25 x H 270 mm

Art.-Nr. 116111  
GTIN 4015613818047

### Verbindungsset Silversteam-K

STAINLESS  
STEEL



- Maße Rahmen: B 525 x T 735 x H 75 mm
- Kombinationsmöglichkeiten: 6 x 1/1 GN auf 6 x 1/1 GN  
6 x 1/1 GN auf 10 x 1/1 GN
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Set bestehend aus: 1 Rahmen  
4 Füße  
1 Rohr und Halblech für Wrasenabzug  
1 Verbindungsschlauch  
Befestigungsschellen  
Schrauben

Art.-Nr. 117100  
GTIN 4015613632452

### Kombidämpfer-Handbrause



- Länge Schlauch: 2 m
- Eigenschaften: Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"
- Inklusive: 1 Halterung
- Wichtiger Hinweis: -
- Wasseranschluss: 1/2"
- Material: Kunststoff  
Metall
- Maße: B 2.160 x T 75 x H 30 mm
- Gewicht: 1 kg

Art.-Nr. 116005  
GTIN 4015613587189

### Druckminderer für Dämpfer



- Wasserdruck: 1 - 6 bar (voreingestellt auf 3 bar)
- Anschluss: 3/4"
- Betriebstemperatur max.: 65 °C
- Eingangsdruck max.: 16 bar
- Material: Messing  
Verchromt
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 95 x T 75 x H 50 mm
- Gewicht: 0,4 kg

Art.-Nr. 533051  
GTIN 4015613468617

### Kondensationshaube Silversteam-K



- Regulierung Gebläse: Automatisch, sensorgesteuert
- Anschlusswert: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Auf Anfrage lieferbar: -
- Material Filter: Edelstahl
- Inklusive: Abflussschlauch, 320 mm
- Lampen (Anzahl + Watt): -
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Eigenschaften: -
- Montage-Art: Wand
- Maße: B 520 x T 1.040 x H 300 mm

Art.-Nr. 117002  
GTIN 4015613671031

### GN-Behälter, 1/1 GN, T20, Basic Line



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Oberfläche: Seidenmatt
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Basic Line
- Material: Chromnickelstahl
- Inhalt: 3,4 Liter
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. 711020  
GTIN 4015613695556

### GN-Behälter, 1/1 GN,T65, Basic Line

CNS



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Oberfläche: Seidenmatt
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Basic Line
- Material: Chromnickelstahl
- Maße: B 530 x T 325 x H 65 mm

Art.-Nr. 711065  
GTIN 4015613695587

### GN-Behälter, 1/1GN,T100, Basic Line

CNS



- Inhalt: 14 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Oberfläche: Seidenmatt
- Tiefe Behälter: 100 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Basic Line
- Material: Chromnickelstahl
- Maße: B 530 x T 325 x H 100 mm

Art.-Nr. 711100  
GTIN 4015613695594

### GN-Behälter 1/1, T20

CNS  
18/10



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: CNS 18/10

Art.-Nr. A121025  
GTIN 4016098166722

### GN-Behälter, 1/1, T65

CNS  
18/10



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A121065  
GTIN 4016098162755

### GN-Behälter, 1/1, T100

CNS  
18/10



- Inhalt: 14 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 100 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A121100  
GTIN 4016098162762

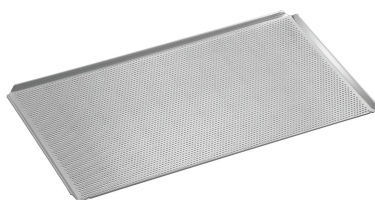
### Backblech 1/1-AL



- Gastronorm: 1/1 GN
- Rand: 4 Seiten, Umschlag
- Silikonbeschichtung: Nein
- Materialstärke: 1,5 mm
- Lochung: Nein
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,69 kg

Art.-Nr. 100426  
GTIN 4015613734743

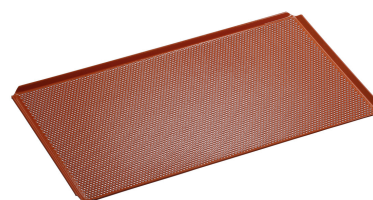
### Lochblech 1/1-AL



- Durchmesser Lochung: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Silikonbeschichtung: Nein
- Materialstärke: 1,5 mm
- Lochung: Ja
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Rand: 4 Seiten, Umschlag
- Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,49 kg

Art.-Nr. 100427  
GTIN 4015613734750

### Lochblech 1/1-SI



- Durchmesser Lochung: 3 mm
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: Aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Silikonbeschichtung: Ja
- Materialstärke: 1,5 mm
- Lochung: Ja
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Rand: 4 Seiten, Umschlag
- Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,55 kg

Art.-Nr. 100428  
GTIN 4015613734767

### Kraftreiniger F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Ausgelegt für: Manuelle Reinigung stark verschmutzter Oberflächen  
Grill-, Ofen- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)

Art.-Nr. 173278  
GTIN 4015613767918

### Intensiv-Kraftreiniger F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Ausgelegt für: Anwendung in Küchen und Lebensmittel verarbeitenden Bereichen  
Grill-, Ofen- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)

Art.-Nr. 173280  
GTIN 4015613761183

### Smoker-Box 1160



- Bestehend aus: Netzteil  
Smoker-Box
- Fassungsvermögen: 1,16 Liter
- Maße Smoker-Box: B 125 x T 470 x H 75 mm
- Geeignetes Brennmaterial: Handelsübliche Smoker-Materialien
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Anschlusswert: 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Material: Edelstahl
- Kontrollleuchte: Betriebsbereit  
Heizen
- Ausgelegt für: Kombidämpfer

Art.-Nr. 117712  
GTIN 4015613779195

### Garkorb 110



- Gastronorm: 1/1 GN
- Maße Korb: B 490 x T 275 x H 50 mm
- Inhalt: 7 Liter
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 536 x T 326 x H 61 mm
- Gewicht: 1,1 kg

Art.-Nr. 900300  
GTIN 4015613788111