



▶ Kombidämpfer Silversteam P

- ✓ Mit hoher Leistung
- ✓ Bis zu 5 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm



▶ Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm



▶ Rack-Control

- ✓ Für eine Programmauswahl je Einschub



▶ Vorteile zur Serie Silversteam

- ✓ Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- ✓ Reduzierte Garzeiten um bis zu 16 %
- ✓ Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume

▶ Elektronische Steuerung mit 600 Programmen (300 vorinstalliert, 300 programmierbar), je Programm bis zu 9 Garphasen



Mehr Effizienz und Zeitersparnis mit dem Kombidämpfer Silversteam P 5 x 1/1 GN durch das Extra an Power. Voll bestückte Garräume sind dank hoher Leistung und der Rack-Control-Funktion kein Problem. Reduzierte Garzeiten, schnellere Aufheizzeiten, ein einfaches Handling und das Reinigungssystem sprechen einfach für sich.

✓ Anschlusswert:	7,7 kW 400 V 50 Hz	• Material Garraum:	CNS 18/10
• Geräte-Anschluss:	3 NAC	• Anzahl Lüfter:	1
• Temperaturbereich:	50 °C bis 300 °C	• Eigenschaften:	Abgerundete Backkammer Auflageschienen herausnehmbar Doppeltürverglasung LED-Beleuchtung in der Tür Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten Reduzierte Garzeiten um bis zu 16 %
• Steuerung:	Touch	• Inklusive:	1 Rost 1/1 GN 1 Blech 1/1 GN 1 Wasserzulaufschlauch 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel
• Funktionen:	Umluft Dämpfen Kombidämpfen Niedertemperaturgaren Delta-T-Garen Reversierender Motorlauf (Lüfterräder) Dampferzeugung durch Direktinspritzung Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm	• Auf Anfrage lieferbar:	-
• Rack-Control:	Ja	• Kontrollleuchte:	-
• Dauerbetrieb:	Ja	• Serie:	Silversteam
• Wrasenabzug:	Ja	• Temperaturregelung:	Stufenlos
• Kerntemperaturfühler-Anschluss:	Seitlich	• Innenbeleuchtung:	Ja
• USB-Anschluss:	Seitlich	• Format Einschübe:	1/1 GN 600 x 400 mm
• Lüftergeschwindigkeit:	3 Stufen	• Betriebsart:	Elektro
• Anzahl Garprogramme:	300 vorinstalliert 300 programmierbar	• Mit Reinigungssystem:	Ja
• Anzahl Garphasen:	9	• Material:	CNS 18/10
• Art der Einschübe:	Quer		
• Anzahl Einschübe:	5		
• Abstand zwischen den Einschüben:	74 mm		
• Wasseranschluss:	3/4"		
• Zeiteinstellung:	0 bis 599 Minuten		

Kombidämpferreiniger RS-5L



- Bestellmengeneinheit: 1 Kanister
- Ausgelegt für: Kombidämpfer mit automatischem Dosiersystem
- Ph-Wert: 14
- HACCP-konform: Nein
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Nein
- Anwendung: Entfettungskonzentrat für selbstreinigende Kombidämpfer
- Eigenschaften: Materialschonende Reinigung
- Wichtiger Hinweis: Nur für professionelle Verwendung

Art.-Nr. 116299V
GTIN 4015613813042

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