



## ▶ Kombidämpfer Silversteam P

- ✓ Mit hoher Leistung
- ✓ Bis zu 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm



## ▶ Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm



## ▶ Rack-Control

- ✓ Für eine Programmauswahl je Einschub



Mehr Effizienz und Zeitersparnis mit dem Kombidämpfer Silversteam P 10 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.

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Anschlusswert: 17,4 kW   400 V   50 Hz</li> <li>• Geräte-Anschluss: 3 NAC</li> <li>• Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C</li> <li>• Steuerung: Touch</li> <li>• Funktionen: Umluft Dämpfen Kombidämpfen Niedertemperaturgaren Delta-T-Garen Reversierender Motorlauf (Lüfteräder) Dampferzeugung durch Direktspritzung Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenschaften: 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 28 % Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume Bessere Luftumwälzung durch zusätzlichen Motor Beschwädung Delta-T-Garen Garphasen Kerntemperatur Lüftergeschwindigkeit Programm Temperatur Zeit</li> <li>• LED-Anzeige:</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rack-Control: Ja</li> <li>• Dauerbetrieb: Ja</li> <li>• Wrasenabzug: Ja</li> <li>• Kerntemperaturfühler-Anschluss: Seitlich</li> <li>• USB-Anschluss: Seitlich</li> <li>• Lüftergeschwindigkeit: 3 Stufen</li> <li>• Art der Einschübe: Quer</li> <li>• Anzahl Einschübe: 10</li> <li>• Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm</li> <li>• Wasseranschluss: 3/4"</li> <li>• Zeiteinstellung: 0 bis 599 Minuten</li> <li>• Material Garraum: CNS 18/10</li> <li>• Anzahl Lüfter: 3</li> <li>• Eigenschaften: Abgerundete Backkammer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inklusive: 1 Rost 1/1 GN 1 Blech 1/1 GN 1 Wasserzulaufschlauch 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel</li> <li>• Auf Anfrage lieferbar: -</li> <li>• Kontrollleuchte: -</li> <li>• Serie: Silversteam</li> <li>• Temperaturregelung: Stufenlos</li> <li>• Innenbeleuchtung: Ja</li> <li>• Format Einschübe: 1/1 GN</li> </ul>

## ▶ Vorteile zur Serie Silversteam

- ✓ Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- ✓ Reduzierte Garzeiten um bis zu 28 %
- ✓ Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume
- ✓ Bessere Luftumwälzung durch zusätzlichen Motor

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



### Untergestell Silversteam 110

CNS 18/10

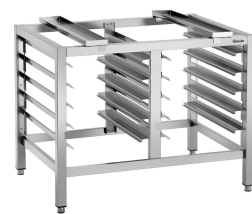


- Anzahl Einschübe: 10
- Farbe: Silber
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Grundboden: Nein
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Höhenverstellbar: 741 mm bis 790 mm
- Art der Einschübe: Längs
- Maße: B 850 x T 700 x H 741 mm
- Gewicht: 25 kg

Art.-Nr. 115069  
GTIN 4015613602486

### Untergestell Silversteam 6040

CNS 18/10



- Material: CNS 18/10
- Farbe: Silber
- Art der Einschübe: Längs
- Anzahl Einschübe: 10
- Format Einschübe: 1/1 GN  
600 x 400 mm
- Grundboden: Nein
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Höhenverstellbar: 745 mm bis 790 mm
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 950 x T 700 x H 745 mm

Art.-Nr. 115079  
GTIN 4015613682051

### Auflageschienen 6040 SST10110

CNS 18/10



- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Anzahl Einschübe: 8
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: CNS 18/10
- Abstand zwischen den Einschüben: 96 mm
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 10 x 1/1 GN, Serie Silversteam
- Maße: B 385 x T 697 x H 40 mm
- Gewicht: 3,7 kg

Art.-Nr. 117053  
GTIN 4015613761954

### Kerntemperaturfühler-Set 1KA

STAINLESS STEEL



- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler  
1 Halterung
- Länge Kabel: 1,8 m
- Material Temperaturfühler: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Ausgelegt für: Kombidämpfer Serie Silversteam
- Maße: B 180 x T 265 x H 25 mm
- Gewicht: 0,57 kg

Art.-Nr. 116009  
GTIN 4015613595139

### Kombidämpfer-Beschwadungskit



- Set bestehend aus:
  - 1 Kunststoffkanister (5 Liter)
  - 1 Pumpe
  - 1 Verbindungsschlauch: Kanister - Pumpe (150 cm)
  - 1 Verbindungsschlauch: Pumpe - Beschwadungsrohr (80 cm)
  - Installationsmaterial
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: Kunststoff  
Metall
- Maße: B 325 x T 260 x H 140 mm

Art.-Nr. 116011  
GTIN 4015613595146

### 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

### Dunstabzugshaube Silversteam



- Motorleistung: 100 m<sup>3</sup>/h bis 540 m<sup>3</sup>/h
- Anschlusswert: 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Auf Anfrage lieferbar: -
- Beleuchtung: -
- Material Filter: Edelstahl
- Inklusive: -
- Lampen (Anzahl + Watt): -
- Material: Chromnickelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Regulierung Gebläse: -

Art.-Nr. 116016  
GTIN 4015613620503

### Untergestell Silversteam 2-110



- Art der Einschübe: Längs
- Anzahl Einschübe: 6
- Höhenverstellbar: 400 mm bis 450 mm
- Farbe: Silber
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Grundboden: Nein
- Material: Chromnickelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Maße: B 850 x T 700 x H 400 mm
- Gewicht: 14,2 kg

Art.-Nr. 115071  
GTIN 4015613617589

#### Blech 1/1GN, 20 mm

CNS  
18/10



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Ja
- Eigenschaften: -
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Inhalt: 3,5 Liter
- Oberfläche: Seidenmatt
- Norm: EN 631

Art.-Nr. A101185  
GTIN 4015613271729

#### 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, gelocht

CNS  
18/10

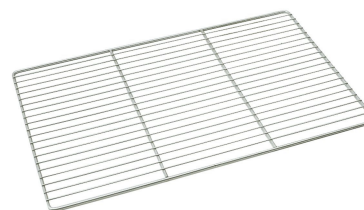


- Inhalt: 14 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Mit Perforation (gelocht)
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 100 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A101100  
GTIN 4016098175236

#### GN Rost 1/1, CNS

CNS  
18/10



- Gastronorm: 1/1 GN
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Maße: B 325 x T 530 x H 10 mm
- Gewicht: 0,95 kg

Art.-Nr. A101091  
GTIN 4016098175250

### Grillplatte 5300



- **Gastronorm:** 1/1 GN
- **Ausführung Bratfläche:** Rautiert
- **Mit Safrinne:** Ja
- **Material:** Aluminiumguss
- **Wichtiger Hinweis:** -
- **Maße:** B 530 x T 325 x H 15 mm
- **Gewicht:** 2,8 kg

Art.-Nr. 106576  
GTIN 4015613660783

### Topfhandschuhe 420



- **Eigenschaften:** Mit Flammenschutz  
Mit Aufhänger  
Stoffdichte: 640 g/m<sup>2</sup>
- **Farbe:** Schwarz
- **Waschbar:** Nein
- **Hitzebeständig bis:** 250 °C
- **Länge:** 420 mm
- **Material:** Baumwolle 100 % (außen)
- **Wichtiger Hinweis:** Zum Erhalt des Flammenschutzes nicht waschen
- **Maße:** B 235 x T 420 x H 35 mm
- **Gewicht:** 0,36 kg

Art.-Nr. A500512  
GTIN 4015613735481

### 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

### 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