

# Kombidämpfer Ready 4x GN 1/1 elektromechanische Steuerung

Kombidämpfer Ready mit elektromechanischer Steuerung für 4x GN 1/1 mit Direkteinspritzsystem.

Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum aus Edelstahl AISI 304 aus 1 mm starken Edelstahl mit abgerundeten Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden. Die Stahloberfläche im Innenraum ist glänzend, um die Hitzebrechung zu verbessern, die Rauheit des Stahls zu verringern, die Auswirkungen der Korrosion von Chemikalien zu vermeiden und Speisereste rutschen zu lassen. Wasserdichte Tür aus AISI 304 Edelstahl, mit leistungsstarker und leicht austauschbarer Dichtung. Tür mit 2 Gläsern: außen 4mm stark und innen 6mm stark mit reflektierender Wärmebehandlung für eine bessere Energieeffizienz. Lufttunnel in der Tür für die Sicherheit bei der Bedienung. Innenbeleuchtung des Garraumes durch eine LED in der Tür angebracht. Rutschfester Griff mit Anti-Fingerabdruck mit Öffnung rechts/links.

Intuitive und benutzerfreundlichen Bedienleiste. Der erste Knopf reguliert die Temperatur, der zweite die Garzeit und mit dem dritten Knopf wird die Menge der in den Garraum einzubringenden Feuchtigkeit in 7 Stufen eingestellt. Die eingebauten Profi-Lüfter sind mit Autoreverse Funktion ausgestattet. Die Öffnung der Entlüftung erfolgt manuell und eine externe Brause ist optional lieferbar.

Sowohl durch den Deflektor, der im Garraum für eine optimale Verteilung der Wärme sorgt, also durch den großzügige Spielraum zwischen den Blechen, wird ein gleichmäßiges Garergebnis erzielt.

Einstellbare Parameter für Temperatur, Garzeit und Luftfeuchtigkeit. 7-stufige Feuchtraumregulierung und Timer manuell einstellbar bis 120 Minuten. Akustisches Signal nach Beendigung des Garvorgangs. Großes Sichtfenster und Innenraumbeleuchtung. Autoreverse Lüfter und manuelle Garraumentfeuchtung. Betriebskontrolleuchten für einfachste Visualisierung. Inklusive Anschlussvorbereitung für Abzugshauben.

2 Garmodi

Heißluftbetrieb +50° C bis + 275° C

Kombinationsgaren +60° C bis +275° C

Um für Elektrogeräte (nicht steckerfertig, 400 V) und Gasgeräte aus dem Bereich Thermik eine 24-monatige Vollgarantie zu erlangen, sind der Anschluss und die Erstinbetriebnahme durch ein Fachunternehmen durchzuführen. Hier Direkt zur Garantiekarte.



Artikel-Nr.: 11311025  
GTIN: 4059395056884

## Produktvorteile:

- Kombidämpfer M-Line
- Elektromechanische Steuerung
- 4x GN 1/1
- Schienenabstand 70 mm
- Direkteinspritzsystem
- Intuitive und benutzerfreundliche Bedienung über drei Knöpfe
- Knopf 1 für die Temperatureinstellung
- Knopf 2 für die Regelung der Garzeit
- Knopf 3 für die Regelung der Luftfeuchtigkeit
- 7-stufige Feuchtraumregulierung
- Betriebskontrolleuchten für einfachste Visualisierung
- Timer manuell einstellbar bis 120 Minuten
- Akustisches Signal nach Beendigung des Garvorgangs
- Tür mit großem Sichtfenster
- Tür mit LED für die Innenraumbeleuchtung
- Tür mit rutschfesten Anti-Fingerabdruck Griff
- Tür wasserdicht mit leistungsstarker Dichtung
- Tür mit doppelten Isoliergläsern mit verbesserter Energieeffizienz
- Glas innen 6mm stark mit reflektierender Wärmebehandlung

- Glas außen 4mm stark
- Garraum tiefgezogen und hermetisch verschweißt aus Edelstahl AISI 304
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Innenraum mit Deflektoren für eine optimale Wärmeverteilung
- Profi-Lüfter mit Autoreverse Funktion
- Manuelle Garraumentfeuchtung
- 2 Garmodi
- Heißluftbetrieb +50° C bis + 275° C
- Kombinationsgaren +60° C bis +275° C
- Inklusive Anschlussvorbereitung für Abzugshauben

## Technische Daten:

Geräteart	Kombidämpfer
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	860 mm
Tiefe	710 mm
Höhe	600 mm
Aufstellart	Auftisch
Öffnungssystem	Glastür
Temperaturbereich von	50 °C
Temperaturbereich bis	275 °C
Anzahl der Türen	1
Kapazität der Türen	GN 1/1
Türanschlag	Links
Bestückung	GN 1/1
Anzahl Einschübe	4
Innenbeleuchtung	Ja
Steuerung	Elektromechanisch
Außenmaterial	Edelstahl AISI 304
Innenmaterial	Edelstahl AISI 304
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	6,25 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	50 kg
Betriebsart	Elektro

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### Handwaschbrause

GTIN: 4059395031577

Artikel-Nr.: 11490018

---

### Dunstabzugshaube für Kombidämpfer M Steuerung

GTIN: 4059395031584

Artikel-Nr.: 11490019

---

### Untergestell offen für Kombidämpfer 4x GN 1/1

GTIN: 4059395031591

Artikel-Nr.: 11490020

---

**Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 4x GN 1/1**

GTIN: 4059395031614

Artikel-Nr.: 11490022

---

**Stew Pan GN 1/1 Behälter 20mm vertieft**

GTIN: 4059395060249

Artikel-Nr.: 11690055

---

**Square Grill Gemüsegrillrost GN 1/1**

GTIN: 4059395060348

Artikel-Nr.: 11690066

---

**Skewer Grill - GN 1/1 - Spiesslänge 23cm**

GTIN: 4059395036305

Artikel-Nr.: 11690235

---

**Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung**

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

---

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen  
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)