

Kombidämpfer Ready 10x GN 1/1 elektromechanische Steuerung

Kombidämpfer Ready mit elektromechanischer Steuerung für 10x GN 1/1. 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.: 11311027
GTIN: 4059395058161

Produktvorteile:

- Kombidämpfer M-Line
- Elektromechanische Steuerung
- 10x GN 1/1
- Schienenabstand 70 mm
- Einstellbare Parameter für Temperatur, Garzeit und Luftfeuchtigkeit
- 7-stufige Feuchtraumregulierung
- Timer manuell einstellbar bis 120 Minuten
- Akustisches Signal nach Beendigung des Garvorgangs
- Großes Sichtfenster
- Innenraumbeleuchtung
- Autoreverse Lüfter
- Manuelle Garraumentfeuchtung
- Betriebskontrolleuchten für einfachste Visualisierung
- 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 | 1020 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 | 10 |
| Innenbeleuchtung | Ja |
| Steuerung | Elektromechanisch |
| Außenmaterial | Edelstahl (CHR) |
| Innenmaterial | Edelstahl (CHR) |
| Anschlußart | Anschlussfertig (400V) |
| Anschlusswert Elektro | 16,5 kW |
| Spannung | 400 Volt |
| Bruttogewicht | 102 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 6x und 10x GN 1/1

GTIN: 4059395031607

Artikel-Nr.: 11490021

Untergestell mit Schienen für Kombidämpfer 6x und 10x GN 1/1

GTIN: 4059395031621

Artikel-Nr.: 11490023

Montagekit zur Befestigung von 2 Dämpfern übereinander

GTIN: 4059395048674

Artikel-Nr.: 11490029

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