

Kombidämpfer Ready Plus Compact 10 GN 1/1 - Längseinschub

Kombidämpfer Compact für 10 GN 1/1 Längseinschub für höchstmögliche Vielfältigkeit beim vertikalem Garen. Kompakte Bauart nur 505 mm breit, daher optimal aufstellbar durch minimalsten Platzbedarf. Werkseitig mit Türanschlag links. Bedienerfreundliche elektronische Steuerung mit LCD-TFT-Farbdisplay und USB Schnittstelle. Farbliche Programmphasenanzeige und Betriebskontrollleuchten. Alphanumerisches Display für Temperatur- und Zeitregelung, sowie Drehknopf mit Scroll- und Drückfunktion. Programmierbare Betriebsmodi mit bis zu 8 Zyklen und 300 Programmen. Garraum mit Innenbeleuchtung, manueller Garraumentfeuchtung und autoreverse Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten. Schienenabstand im Garraum 70 mm für optimale Raumausnutzung.

4 Betriebsmodi:

Heißluftbetrieb +50° C bis +265° C

Dampfgaren +60° C bis +120° C

Kombinationsgaren +60° C bis +250° C

Automatisches Vorwärmen.

Weiterhin verfügt der Kombidämpfer Compact über eine 19 stufige Feuchtigkeitsregelung von 0% bis 90% und einen programmierbaren Dampfausstoß bis zu 20 Sekunden lang. Der eingebaute Timer ist manuell bis zu 540 Minuten einstellbar. Das Ende des Garvorganges wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

Inklusive Anschlussvorbereitung für Abzugshauben.

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.: 11411006
GTIN: 4059395037586



Produktvorteile:

- Kombidämpfer Compact für 10 GN 1/1
- Längseinschub für höchstmögliche Vielfältigkeit beim vertikalem Garen
- Kompakte Bauart nur 505 mm breit
- Minimalster Platzbedarf
- Werkseitig Türanschlag links
- (Türanschlag rechts auf Anfrage und Mehrpreis lieferbar)
- Bedienerfreundliche elektronische Steuerung mit LCD-TFT-Farbdisplay
- USB Schnittstelle
- Farbliche Programmphasenanzeige und Betriebskontrollleuchten
- Alphanumerisches Display für Temperatur- und Zeitregelung
- Drehknopf mit Scroll- und Drückfunktion
- Programmierbare Betriebsmodi mit bis zu 8 Zyklen und 300 Programmen
- Garraum mit Innenbeleuchtung
- Schienenabstand im Garraum 70 mm
- Manuelle Garraumentfeuchtung
- Autoreverse Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten
- 4 Betriebsmodi
- Heißluftbetrieb +50 ° C bis +265° C

- Dampfgaren +60° C bis +120° C
- Kombinationsgaren +60° C bis +250° C
- Automatisches Vorwärmen
- 19 stufige Feuchtigkeitsregelung von 0 % bis 90 %
- Programmierbarer Dampfausstoß bis zu 20 Sekunden lang
- Timer manuell bis zu 540 Minuten einstellbar
- Akustisches Signal nach Ende des Garvorgangs
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Inklusive Anschlussvorbereitung für Abzugshauben

Technische Daten:

Geräteart	Kombidämpfer
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	505 mm
Tiefe	870 mm
Höhe	1080 mm
Abmessungen innen:	
Breite	455 mm
Tiefe	585 mm
Höhe	760 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
Steuerung	Elektronisch
Aussenmaterial	Edelstahl
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	16,5 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	100 kg
Betriebsart	Elektro

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Handwaschbrause

GTIN: 4059395031577

Artikel-Nr.: 11490018

Dunstabzugshaube 0,19 kW für Kombidämpfer Kompakt

GTIN: 4059395037630

Artikel-Nr.: 11490027

Montagekit zur Befestigung von 2 Dämpfern übereinander

GTIN: 4059395037647

Artikel-Nr.: 11490028

Untergestell offen für Kombidämpfer Compact 6x und 10x GN 1/1

GTIN: 4059395037616

Artikel-Nr.: 11490025

Untergestell mit Auflageschienen Kombidämpfer Compact 6x und 10x GN 1/1

GTIN: 4059395037623

Artikel-Nr.: 11490026

**Backblech GN 1/1 Höhe 20mm aus Edelstahl
für Kombidämpfer Ready Plus Compact**

GTIN: 4059395070934

Artikel-Nr.: 11490032

**Backblech GN 1/1 Höhe 40mm aus Edelstahl
für Kombidämpfer Ready Plus Compact**

GTIN: 4059395070941

Artikel-Nr.: 11490033

**Backblech GN 1/1 Höhe 65 mm aus Edelstahl
für Kombidämpfer Ready Plus Compact**

GTIN: 4059395070958

Artikel-Nr.: 11490034

Grillrost GN 1/1 aus Edelstahl für Kombidämpfer Ready Plus Compact

GTIN: 4059395070965

Artikel-Nr.: 11490035

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