

## Kombidämpfer Ready Plus 4x GN 1/1 elektronische Steuerung

Kombidämpfer Ready Plus für 4x GN 1/1 mit elektronischer Steuerung über LCD-TFT Farbdisplay. Farbliche Programmphasenanzeige und Betriebskontrollleuchten. Alphanumerisches Display für Temperatur- und Zeitregelung. Drehknopf für Scroll- und Drückfunktion. Programmierbare Betriebsmodi mit bis zu 8 Zyklen und 300 Programmen inklusive USB Schnittstelle. 19-stufige Feuchtigkeitsregelung (0% bis 90%) und programmierbarer Dampfstoß bis zu 20 Sekunden. Timer manuell einstellbar bis 540 Minuten. Akustisches Signal nach Beendigung des Garvorgangs. Großes Sichtfenster und Innenraumbeleuchtung. Autoreverse Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten und manuelle Garraumentfeuchtung. Betriebskontrollleuchten für einfachste Visualisierung. Inklusive Anschlussvorbereitung für Abzugshauben.

Garmodi:

Dampfgaren +60° C bis +120° C

Heißluftbetrieb +50° C bis + 265° C

Kombinationsgaren +60° C bis +265° 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.: 11411007  
GTIN: 4059395069310

### Produktvorteile:

- Kombidämpfer Ready Plus
- 4x GN 1/1
- Elektronische Steuerung über LCD-TFT Farbdisplay
- Farbliche Programmphasenanzeige und Betriebskontrollleuchten
- Alphanumerisches Display für Temperatur- und Zeitregelung
- Drehknopf für Scroll- und Drückfunktion
- Programmierbare Betriebsmodi mit bis zu 8 Zyklen und 300 Programmen
- Inklusive USB Schnittstelle
- 19-stufige Feuchtigkeitsregelung (0 % bis 90 %)
- Programmierbarer Dampfstoß bis zu 20 Sekunden
- Timer manuell einstellbar bis 540 Minuten
- Akustisches Signal nach Beendigung des Garvorgangs
- Großes Sichtfenster
- Innenraumbeleuchtung
- Autoreverse Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten
- Manuelle Garraumentfeuchtung
- Dampfgaren +60° C bis +120° C
- Heißluftbetrieb +50°C bis + 265 °C
- Kombinationsgaren +60°C bis +265° C
- Inklusive Anschlussvorbereitung für Abzugshauben

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Kombidämpfer
<b>Produktgruppe</b>	C
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	860 mm
<b>Tiefe</b>	710 mm
<b>Höhe</b>	600 mm
<b>Aufstellart</b>	Auftisch
<b>Öffnungssystem</b>	Glastür
<b>Temperaturbereich von</b>	50 °C

Temperaturbereich bis	265 °C
Anzahl der Türen	1
Kapazität der Türen	GN 1/1
Türanschlag	Links
Bestückung	GN 1/1
Anzahl Einschübe	4
Innenbeleuchtung	Ja
Steuerung	Elektronisch
Außenmaterial	Edelstahl (CHR)
Innenmaterial	Edelstahl (CHR)
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)