

## Kombidämpfer Ready Plus Compact 6 GN 1/1 - Längseinschub und Reinigungssystem

Kombidämpfer Compact für 6 GN 1/1 Längseinschub für höchstmögliche Vielfältigkeit beim vertikalem Garen. Kombidämpfer inklusive 4-Stufen Reinigungssystem und 4-Punkt Kerntemperaturfühler. 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.: 11414010  
GTIN: 4059395037593



### Produktvorteile:

- Kombidämpfer Compact für 6 GN 1/1
- Längseinschub für höchstmögliche Vielfältigkeit beim vertikalem Garen
- Kompakte Bauart nur 505 mm breit
- Minimalster Platzbedarf
- Inklusive 4-Punkt Kerntemperaturfühler
- Inklusive 4-Stufen Reinigungssystem
- 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
- Inklusive 5 Liter Kanister mit Reinigungsmittel

## Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Kombidämpfer
<b>Produktgruppe</b>	C
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	505 mm
<b>Tiefe</b>	870 mm
<b>Höhe</b>	800 mm
<b>Abmessungen innen:</b>	
<b>Breite</b>	455 mm
<b>Tiefe</b>	585 mm
<b>Höhe</b>	480 mm
<b>Aufstellart</b>	Auftisch
<b>Öffnungssystem</b>	Glastür
<b>Temperaturbereich von</b>	50 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	275 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	1
<b>Kapazität der Türen</b>	GN 1/1
<b>Türanschlag</b>	Links
<b>Bestückung</b>	GN 1/1
<b>Anzahl Einschübe</b>	6
<b>Steuerung</b>	Elektronisch
<b>Aussenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Innenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Anschlußart</b>	Anschlussfertig (400V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	8,5 kW
<b>Spannung</b>	400 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	75 kg
<b>Serienzubehör</b>	4-Punkt Kerntemperaturfühler und 4 Stufen-Reinigungsprogramm, 5 Liter Reinigungsmittel im Lieferumfang enthalten
<b>Betriebsart</b>	Elektro

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Handwaschbrause

GTIN: 4059395031577

Artikel-Nr.: 11490018

---

**Dunstabzugshaube 0,19 kW für Kombidämpfer Compact**

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**

---



## 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)**