

Kombidämpfer Ready Plus Compact 10 GN 1/1 - Längseinschub und Reinigungssystem

Kombidämpfer Compact für 10 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.: 11414011
GTIN: 4059395037609



Produktvorteile:

- Kombidämpfer Compact für 10 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:

| | |
|------------------------------|--|
| 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 |
| Serienzubehör | 4-Punkt Kerntemperaturfühler und 4 Stufen-Reinigungsprogramm, 5 Liter Reinigungsmittel im Lieferumfang enthalten |
| Betriebsart | 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