

Kombidämpfer Ready Plus 4x GN 1/1 inkl. Reinigungssystem

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 4 Punkt Kerntemperaturfühler. Leichter Reinigungsprozess durch 4-stufiges automatisches Reinigungssystem. 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.: 11414012

GTIN: 4059395069341

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
- Inklusive 4-Punkt Kerntemperaturfühler
- Inklusive 4-stufigem Reinigungssystem
- Dampfgaren +60° C bis +120° C
- Heißluftbetrieb +50°C bis + 265 °C
- Kombinationsgaren +60°C bis +265° C
- Inklusive Anschlussvorbereitung für Abzugshauben
- Inklusive 5 Liter Kanister mit Reinigungsmittel

Technische Daten:

Geräteart	Kombidämpfer
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	860 mm
Tiefe	710 mm

Höhe	1020 mm
Aufstellart	Auftisch
Öffnungssystem	Glastür
Temperaturbereich von	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
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 für Kombidämpfer M Steuerung

GTIN: 4059395031584

Artikel-Nr.: 11490019

Untergestell offen für Kombidämpfer 4x GN 1/1

GTIN: 4059395031591

Artikel-Nr.: 11490020

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

GTIN: 4059395031607

Artikel-Nr.: 11490021

Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 4x GN 1/1

GTIN: 4059395031614

Artikel-Nr.: 11490022

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

GTIN: 4059395031621

Artikel-Nr.: 11490023

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