



Could not be display!!

USP: 6

✓ Mit hoher Leistung

✓ Bis zu 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm



▶ Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm



▶ Rack-Control

✓ Für eine Programmauswahl je Einschub



▶ Vorteile zur Serie Silversteam

✓ Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten

✓ Reduzierte Garzeiten um bis zu 28 %

✓ Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume

✓ Bessere Luftumwälzung durch zusätzlichen Motor

▶ Elektronische Steuerung mit 600 Programmen (300 vorinstalliert, 300 programmierbar), je Programm bis zu 9 Garphasen



Mehr Effizienz und Zeitersparnis mit dem Kombidämpfer Silversteam P 10 x 1/1 GN durch das Extra an Power. Voll bestückte Garräume sind dank hoher Leistung und der Rack-Control-Funktion kein Problem. Reduzierte Garzeiten, schnellere Aufheizzeiten, ein einfaches Handling und das Reinigungssystem sprechen einfach für sich.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Anschlusswert: 17,4 kW 400 V 50 Hz • Geräte-Anschluss: 3 NAC • Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C • Steuerung: Touch • Funktionen: Umluft
Dämpfen
Kombidämpfen
Niedertemperaturgaren
Delta-T-Garen
Reversierender Motorlauf (Lüfteräder)
Dampferzeugung durch Direktspritzung
Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm | <ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften: Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung
LED-Beleuchtung in der Tür
Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube
Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
Reduzierte Garzeiten um bis zu 28 %
Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume
Bessere Luftumwälzung durch zusätzlichen Motor
Beschädigung
Delta-T-Garen
Garphasen
Kerntemperatur
Lüftergeschwindigkeit
Programm
Temperatur
Zeit • LED-Anzeige: 1 Rost 1/1 GN
1 Blech 1/1 GN
1 Wasserzulaufschlauch
1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel |
| <ul style="list-style-type: none"> • Rack-Control: Ja • Dauerbetrieb: Ja • Wrasenabzug: Ja • Kerntemperaturfühler-Anschluss: Seitlich • USB-Anschluss: Seitlich • Lüftergeschwindigkeit: 3 Stufen • Art der Einschübe: Quer • Anzahl Einschübe: 10 • Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm • Wasseranschluss: 3/4" • Zeiteinstellung: 0 bis 599 Minuten • Material Garraum: CNS 18/10 • Anzahl Motoren: 3 • Eigenschaften: Abgerundete Backkammer | <ul style="list-style-type: none"> • Inklusive: -
-
Silversteam
Stufenlos
Ja
1/1 GN • Auf Anfrage lieferbar: - • Kontrollleuchte: - • Serie: Silversteam • Temperaturregelung: Stufenlos • Innenbeleuchtung: Ja • Format Einschübe: 1/1 GN |

Untergestell Silversteam 110

CNS 18/10

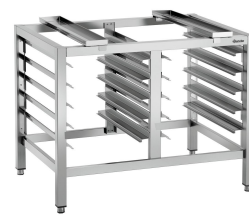


- Anzahl Einschübe: 10
- Farbe: Silber
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Grundboden: Nein
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Höhenverstellbar: 741 mm bis 790 mm
- Art der Einschübe: Längs
- Maße: B 850 x T 700 x H 741 mm
- Gewicht: 25 kg

Art.-Nr. 115069
GTIN 4015613602486

Untergestell Silversteam 6040

CNS 18/10



- Material: CNS 18/10
- Farbe: Silber
- Art der Einschübe: Längs
- Anzahl Einschübe: 10
- Format Einschübe: 1/1 GN
600 x 400 mm
- Grundboden: Nein
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Höhenverstellbar: 745 mm bis 790 mm
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 950 x T 700 x H 745 mm

Art.-Nr. 115079
GTIN 4015613682051

Auflageschienen 6040 SST10110

CNS 18/10



- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Anzahl Einschübe: 8
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: CNS 18/10
- Abstand zwischen den Einschüben: 96 mm
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 10 x 1/1 GN, Serie Silversteam
- Maße: B 385 x T 697 x H 40 mm
- Gewicht: 3,7 kg

Art.-Nr. 117053
GTIN 4015613761954

Kerntemperaturfühler-Set

STAINLESS STEEL



- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler
1 Halterung
- Länge Kabel: 1,8 m
- Material Temperaturfühler: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 180 x T 265 x H 25 mm
- Gewicht: 0,57 kg

Art.-Nr. 116009
GTIN 4015613595139

Kombidämpfer-Beschwadungskit



- Set bestehend aus: 1 Kunststoffkanister (5 Liter)
1 Pumpe
1 Verbindungsschlauch: Kanister - Pumpe (150 cm)
1 Verbindungsschlauch: Pumpe - Beschwadungsrohr (80 cm)
Installationsmaterial
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: Kunststoff
Metall
- Maße: B 325 x T 260 x H 140 mm

Art.-Nr. 116011
GTIN 4015613595146

Kombidämpfer-Handbrause



- Länge Schlauch: 2 m
- Eigenschaften: Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"
- Inklusive: 1 Halterung
- Wichtiger Hinweis: -
- Wasseranschluss: 1/2"
- Material: Kunststoff
Metall
- Maße: B 2.160 x T 75 x H 30 mm
- Gewicht: 1 kg

Art.-Nr. 116005
GTIN 4015613587189

Dunstabzugshaube Silversteam



- Motorleistung: 100 m3/h bis 540 m3/h
- Anschlusswert: 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Auf Anfrage lieferbar: -
- Beleuchtung: -
- Material Filter: Edelstahl
- Inklusive: -
- Lampen (Anzahl + Watt): -
- Material: Chromnickelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Regulierung Gebläse: -

Art.-Nr. 116016
GTIN 4015613620503

Untergestell Silversteam 2-110



- Art der Einschübe: Längs
- Anzahl Einschübe: 6
- Höhenverstellbar: 400 mm bis 450 mm
- Farbe: Silber
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Grundboden: Nein
- Material: Chromnickelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Maße: B 850 x T 700 x H 400 mm
- Gewicht: 14,2 kg

Art.-Nr. 115071
GTIN 4015613617589

Blech 1/1GN, 20 mm

CNS 18/10



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Ja
- Eigenschaften: -
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Inhalt: 3,5 Liter
- Oberfläche: Seidenmatt
- Norm: EN 631

Art.-Nr. A101185
GTIN 4015613271729

GN-Behälter, 1/1, T65

CNS 18/10



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A121065
GTIN 4016098162755

GN-Behälter, 1/1, T100, gelocht

CNS 18/10

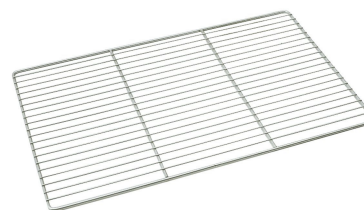


- Inhalt: 14 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Mit Perforation (gelocht)
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 100 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A101100
GTIN 4016098175236

GN Rost 1/1, CNS

CNS 18/10



- Gastronorm: 1/1 GN
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Maße: B 325 x T 530 x H 10 mm
- Gewicht: 0,95 kg

Art.-Nr. A101091
GTIN 4016098175250

Grillplatte 5300



- Gastronorm: 1/1 GN
- Ausführung Bratfläche: Rautiert
- Mit Safrinne: Ja
- Material: Aluminiumguss
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 530 x T 325 x H 15 mm
- Gewicht: 2,8 kg

Art.-Nr. 106576
GTIN 4015613660783

Topfhandschuhe 420



- Eigenschaften: Mit Flammenschutz
Mit Aufhänger
Stoffdichte: 640 g/m²
- Farbe: Schwarz
- Waschbar: Nein
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Länge: 420 mm
- Material: Baumwolle 100 % (außen)
- Wichtiger Hinweis: Zum Erhalt des Flammenschutzes nicht waschen
- Maße: B 235 x T 420 x H 35 mm
- Gewicht: 0,36 kg

Art.-Nr. A500512
GTIN 4015613735481

Kombidämpfer-Reiniger RS-5L



- Ausgelegt für: Kombidämpfer mit Reinigungssystem
- Ausführung: Flüssig
- Inhalt: 5 Liter
- Bestellmengenheit: 1 Kanister
- Inklusive: -
- Wichtiger Hinweis: Nur für professionelle Verwendung
- Eigenschaften: Materialschonende Reinigung
- Anwendung: Entfettungskonzentrat für selbstreinigende Kombidämpfer
- Ph-Wert: 13
- HACCP-konform: Ja

Art.-Nr. 116299
GTIN 4015613685250

Kraftreiniger F1L



- Bestellmengenheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Ausgelegt für: Manuelle Reinigung stark verschmutzter Oberflächen
Grill-, Ofen- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)

Art.-Nr. 173278
GTIN 4015613767918

Intensiv-Kraftreiniger F1L

- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Ausgelegt für: Anwendung in Küchen und Lebensmittel verarbeitenden Bereichen
Grill-, Ofen- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)

Art.-Nr. 173280
GTIN 4015613761183