

Kombidämpfer Ready Touch 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 Garraumtfeuchtung 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 und 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.



Artikel-Nr.: 11414011
GTIN: 4059395037609
UVP: 8.159,00 EUR *
* zzgl. USt.

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 Garraumtfeuchtung
- 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 AusgleichsfüÙe

Technische Daten:

| | |
|---------------------------|--------------|
| Geräteart | Kombidämpfer |
| Preisgruppe | 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 EinschüÙe | 10 |
| Programmierbar | Ja |
| Touchscreen | Ja |
| Kerntemperaturfühler | Ja |
| Steuerung | Elektronisch |
| Außenmaterial | Edelstahl |
| Innenmaterial | Edelstahl |
| Anschlusswert Elektro | 16,5 kW |
| Spannung | 400 Volt |
| Bruttogewicht | 100 kg |
| Betriebsart | Elektro |

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Handwaschbrause

Handwaschbrause

GTIN: 4059395031577

Preis: 237,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 11490018

Dunstabzugshaube 0,19 kW für Kombidämpfer Kompakt

Dunstabzugshaube 0,3 kW - nur Werkseitig

GTIN: 4059395037630

Preis: 2.909,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 11490027

Montagekit zur Befestigung von 2 Dämpfern übereinander

Montagekit zur Befestigung von 2 Dämpfern übereinander

GTIN: 4059395037647

Preis: 793,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 11490028

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

Untergestell 7x GN 2/1 offen für Kombidämpfer

GTIN: 4059395037616

Preis: 691,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 11490025

Untergestell mit Auflageschienen Kombidämpfer Compact 6x und 10x GN 1/1

Untergestell mit Auflageschienen 8x GN 1/1 REC101M

GTIN: 4059395037623

Preis: 854,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 11490026

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Preis: 20,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 92900600

Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de