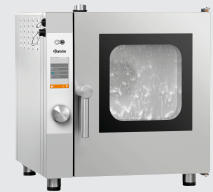




- ▶ Kombidämpfer Silversteam P
- ✓ Mit hoher Leistung
- ✓ Bis zu 5 x 2/3 GN

- ▶ 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 33 %
- ✓ Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume

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



- ▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen

- ▶ Wrasenabzug einfach zu regulieren
- ▶ Auflageschienen herausnehmbar
- ▶ Lüftergeschwindigkeit in 3 Stufen regulierbar

Mehr Effizienz und Zeitersparnis mit dem Kombidämpfer Silversteam P 5 x 2/3 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"> <li>✓ Anschlusswert: 4,8 kW   400 V   50 Hz</li> <li>• Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C</li> <li>• Steuerung: Touch</li> <li>• Funktionen: Umluft<br/>Dämpfen<br/>Kombidämpfen<br/>Niedertemperaturgaren<br/>Delta-T-Garen<br/>Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)<br/>Dampferzeugung durch Direkteinspritzung<br/>Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• LED-Anzeige: Garphasen<br/>Kerntemperatur<br/>Lüftergeschwindigkeit<br/>Programm<br/>Temperatur<br/>Zeit</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rack-Control: Ja</li> <li>• Dauerbetrieb: Ja</li> <li>• Wrasenabzug: Ja</li> <li>• Geräte-Anschluss: 3 NAC</li> <li>• Kerntemperaturfühler-Anschluss: Seitlich</li> <li>• USB-Anschluss: Seitlich</li> <li>• Lüftergeschwindigkeit: 3 Stufen</li> <li>• Art der Einschübe: Quer</li> <li>• Anzahl Einschübe: 5</li> <li>• Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm</li> <li>• Wasseranschluss: 3/4"</li> <li>• Zeiteinstellung: 0 bis 599 Minuten</li> <li>• Anzahl Lüfter: 1</li> <li>• LED-Anzeige: Beschwädung<br/>Delta-T-Garen</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf Anfrage lieferbar: -</li> <li>• Kontrollleuchte: -</li> <li>• Serie: Silversteam</li> <li>• Temperaturregelung: Stufenlos</li> <li>• Innenbeleuchtung: Ja</li> <li>• Format Einschübe: 2/3 GN</li> <li>• Betriebsart: Elektro</li> <li>• Mit Reinigungssystem: Ja</li> <li>• Material: CNS 18/10</li> <li>• Wichtiger Hinweis: Ab einer Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärters sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar</li> <li>• Material Garraum: CNS 18/10</li> <li>• Inklusive: 1 Rost 2/3 GN<br/>1 Blech 2/3 GN<br/>1 Wasserzulaufschlauch<br/>1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel</li> <li>• Anzahl Garphasen: 9</li> <li>• Anzahl Garprogramme: 300 vorinstalliert<br/>300 programmierbar</li> <li>• Eigenschaften: Abgerundete Backkammer<br/>Auflageschienen herausnehmbar<br/>Doppeltürverglasung</li> </ul> |

### Untergestell Silversteam 230

CNS



- Füße höhenverstellbar: Nein
- Grundboden: Ja
- Material: Chromnickelstahl
- Farbe: Silber
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 570 x T 515 x H 741 mm
- Gewicht: 10,6 kg

Art.-Nr. 115075  
GTIN 4015613610641

### Kerntemperaturfühler-Set 1KA

STAINLESS STEEL



- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler  
1 Halterung
- Länge Kabel: 1,8 m
- Material Temperaturfühler: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Ausgelegt für: Kombidämpfer Serie Silversteam
- 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

### GN-Behälter, 2/3, T65

CNS  
18/10



- Inhalt: 5,5 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A125065  
GTIN 4015613271217

### GN-Behälter, 2/3, T100

CNS  
18/10



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 100 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A125100  
GTIN 4015613271224

### GN-Behälter, 2/3, T65, gelocht

CNS  
18/10



- Inhalt: 5,5 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Mit Perforation (gelocht)
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A103065  
GTIN 4015613278940

### Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Ausgelegt für: Hartnäckige Verunreinigungen, insbesondere im Küchenbereich Grill- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig Hochkonzentrat
- Ph-Wert: 13,5
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja

Art.-Nr. 173078  
GTIN 4015613731926

### Intensiv-Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (2 Flaschen)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ph-Wert: 14
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Inklusive: 1 Sprühkopf  
1 Sprühlanze
- Wichtiger Hinweis: Achtung: Nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen wie Aluminium

Art.-Nr. 173080  
GTIN 4015613731933

### Kombidämpferreiniger RS-5L



- Bestellmengeneinheit: 1 Kanister
- Ausgelegt für: Kombidämpfer mit automatischem Dosiersystem
- Ph-Wert: 14
- HACCP-konform: Nein
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Nein
- Anwendung: Entfettungskonzentrat für selbstreinigende Kombidämpfer
- Eigenschaften: Materialschonende Reinigung
- Wichtiger Hinweis: Nur für professionelle Verwendung

Art.-Nr. 116299V  
GTIN 4015613813042

### Smoker-Box 1160



- Bestehend aus: Netzteil  
Smoker-Box
- Fassungsvermögen: 1,16 Liter
- Maße Smoker-Box: B 125 x T 470 x H 75 mm
- Geeignetes Brennmaterial: Handelsübliche Smoker-Materialien
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Anschlusswert: 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Material: Edelstahl
- Kontrollleuchte: Betriebsbereit  
Heizen
- Ausgelegt für: Kombidämpfer

Art.-Nr. 117712  
GTIN 4015613779195

### Garkorb 110



- Gastronorm: 1/1 GN
- Maße Korb: B 490 x T 275 x H 50 mm
- Inhalt: 7 Liter
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 536 x T 326 x H 61 mm
- Gewicht: 1,1 kg

Art.-Nr. 900300  
GTIN 4015613788111