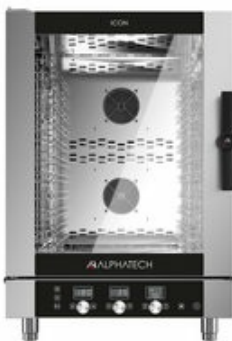


Kombidämpfer Icon Touch 10x GN1/1 und EN 600x400 elektronische Steuerung

Kombidämpfer Icon mit Quereinschub zu bestücken mit 10x GN 1/1 oder 10x EN Bleche 600x400 mm, ohne Wechsel der eingebauten Einhängeschienen. Garkammer aus Edelstahl gefertigt mit abgerundeten Ecken und automatischer Kammerentlüftung. Doppelverglaste Isoliertür (Doppelverglasung lässt sich für Reinigungszwecke öffnen. Bedienerfreundliche elektronische Steuerung mit alphanumerischen Farbdisplay und USB Schnittstelle. 99 Programme frei Programmierbar mit bis zu 9 Zyklen. Selbstdiagnosesystem, Autoklima Funktion Mess- und Kontrollsysteme für Luftfeuchte. Fast Dry Funktion mit manueller und automatischer Garraumfeuchtung sowie Eco-Speed Funktion für optimale Regelung und Steuerung der Garraumtemperatur. Garmodi: Heißluft von +30° C bis +260°C, Dampfgaren von +30° C bis +130°C und Kombinationsgaren von +30° C bis 260°C und Regenerationsmodus. Autoreverse-Lüfter mit 2 Lüftergeschwindigkeiten. Manuelle Reinigung (auf Wunsch und gegen Mehrpreis auch mit automatischem Reinigungssystem – Werkseitig lieferbar) Lieferung inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Anschlussvorbereitung für Abzugshauben und Rezeptbuch.



Artikel-Nr.: 11413006
GTIN: 4059395044959



Produktvorteile:

- Kombidämpfer Icon
- Für 10x GN 1/1 oder 10x EN 600x400
- Kein Wechsel der Einhängeschienen nötig
- Quereinschub
- Gerätefüße aus Edelstahl
- Doppelisolierte Tür mit Linksanschlag
- LED Innenbeleuchtung
- Leichte Reinigung der Tür durch Öffnen der Doppel-Isolierverglasung
- Elektronische Steuerung mit Farbdisplay
- Programmauswahl per Scroll und Push Funktion
- 99 Programme programmierbar mit bis zu 9 Zyklen
- 95 vorgespeicherte Garprogramme und 2 Regenerationsprogramme
- Alphanumerisches Display
- USB Anschluß
- Autoklima Mess- und Kontrollsystem für optimale Luftfeuchte
- Automatische Garraumentlüftung
- Fast Dry manuelle- und automatische Garraumfeuchtung
- Selbstdiagnosesystem
- Autoreverses Lüfterrad, 2 Geschwindigkeiten
- Manuelles Reinigungsprogramm
- Inkl. Mehrpunkt Kerntemperaturfühler
- Heißluft mit Autoklima +30 °C bis +260 °C
- Kombi-Betrieb Heißluft/Dampf mit Autoklima +30 °C bis +260 °C
- Vario Dampfgaren von +30 °C bis +130 °C (Niedrigtemperatur)
- Regenerieren
- Warmhalten mit Autoklima
- Inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Inklusive Anschlussvorbereitung für Abzugshauben
- Inklusive Rezeptbuch
- Werkseitig gegen Mehrpreis automatisches Reinigungssystem lieferbar
- Werkseitig gegen Mehrpreis auch mit Türanschlag rechts lieferbar

Technische Daten:

Geräteart	Kombidämpfer
Preisgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	777 mm
Tiefe	729 mm
Höhe	1152 mm
Aufstellart	Auftisch
Öffnungssystem	Glastür
Temperaturbereich von	30 °C
Temperaturbereich bis	260 °C
Anzahl der Türen	1
Kapazität der Türen	GN 1/1
Türanschlag	Links
Bestückung	GN 1/1
Anzahl Einschübe	10
Programmierbar	Ja
Kerntemperaturfühler	Ja
Innenbeleuchtung	Ja
Steuerung	Elektronisch
Aussenmaterial	Edelstahl
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlusswert Elektro	14,5 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	104 kg
Serienzubehör	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Anschlussvorbereitung für Abzugshauben und Rezeptbuch
SWS	Ja
Gerätetyp	Tischgerät
Betriebsart	Elektro

Energiedaten

Lichtquellenart	LED
-----------------	-----

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Handwaschbrause

Handwaschbrause

GTIN: 4059395060447

Artikel-Nr.: 11690110

Automatisches 4-stufiges Reinigungssystem nur Werkseitig

Automatisches 4-stufiges Reinigungssystem nur Werkseitig

GTIN: 4059395014501

Artikel-Nr.: 11690127

Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuulgaren

Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuulgaren und Kleinstücke

GTIN: 4059395060454

Artikel-Nr.: 11690111

Untergestell offen Höhe 775mm

Untergestell offen Höhe 775mm

GTIN: 4059395015201

Artikel-Nr.: 11690140

Untergestell offen Höhe 595mm

Untergestell offen Höhe 595mm

GTIN: 4059395015218

Artikel-Nr.: 11690141

Auflageschienen 9x GN 1/1 für Untergestell, einhängbar
Auflageschienen 9x GN 1/1 für Untergestell, einhängbar

GTIN: 4059395015225

Artikel-Nr.: 11690142

Auflageschienen 4x EN 600x400 für Untergestell, einhängbar
Auflageschienen 4x EN 600x400 für Untergestell, einhängbar

GTIN: 4059395015270

Artikel-Nr.: 11690144

Rädersatz für Untergestell, 2 davon mit Bremse
Rädersatz für Untergestell, 2 davon mit Bremse

GTIN: 4059395014563

Artikel-Nr.: 11690133

Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube - nur Werkseitig
Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube - nur Werkseitig

GTIN: 4059395014617

Artikel-Nr.: 11490011

Dunstabzugshaube 0,3 kW - nur Werkseitig
Dunstabzugshaube 0,3 kW - nur Werkseitig

GTIN: 4059395015232

Artikel-Nr.: 11690143

Kollektor für externen Anschluss der Haube Ø150mm
Kollektor für externen Anschluss der Haube Ø150mm

GTIN: 4059395014495

Artikel-Nr.: 11690134

Reinigungsmittel flüssig für Kombidämpfer LCS System
Reinigungsmittel flüssig für Kombidämpfer LCS System

GTIN: 4059395060461

Artikel-Nr.: 11690113

Multigrill Set Restaurant GN 1/1 quer
Gemüsegrillrost, GN 1/1, spezielle Aluminiumlegierung

GTIN: 4059395036220

Artikel-Nr.: 11690241

Multigrill Set Supermarkt GN 1/1 quer
Gemüsegrillrost, GN 1/1, spezielle Aluminiumlegierung

GTIN: 4059395036244

Artikel-Nr.: 11690243

Multigrill Set Bäckerei EN 600x400
Gemüsegrillrost, GN 1/1, spezielle Aluminiumlegierung

GTIN: 4059395036244

Artikel-Nr.: 11690244

Speedy Grill (quer) GN 1/1 Grillrost für Fleisch und Fisch

Rostkorb für Pommes, GN 1/1, Kapazität 1,8 kg

GTIN: 4059395036275

Artikel-Nr.: 11690231

Finger Grill GN 1/1 teflonbeschichtete Grillplatte

GN-Behälter, GN 1/1-20, emailliert

GTIN: 4059395036282

Artikel-Nr.: 11690232

Stew Pan GN 1/1 Behälter 20mm vertieft

GN-Behälter, GN 1/1-20, emailliert

GTIN: 4059395060249

Artikel-Nr.: 11690055

Fry Basket Rostkorb für Pommes GN 1/1 Kapazität 1,5 kg

Rostkorb für Pommes, GN 1/1, Kapazität 1,8 kg

GTIN: 4059395060362

Artikel-Nr.: 11690068

Square Grill Gemüsegrillrost GN 1/1

Gemüsegrillrost, GN 1/1, spezielle Aluminiumlegierung

GTIN: 4059395060348

Artikel-Nr.: 11690066

Speedy Chicken - Hähnchengrillrost 2 Stck GN 1/1

Gemüsegrillrost, GN 1/1, spezielle Aluminiumlegierung

GTIN: 4059395036299

Artikel-Nr.: 11690233

Skewer Grill - GN 1/1 - Spiesslänge 23cm

Gemüsegrillrost, GN 1/1, spezielle Aluminiumlegierung

GTIN: 4059395036305

Artikel-Nr.: 11690235

Bake Pan - 3 glockte Backbleche 600x400mm

Gemüsegrillrost, GN 1/1, spezielle Aluminiumlegierung

GTIN: 4059395036312

Artikel-Nr.: 11690236

Bake Pan - 3 glatte Backbleche 600x400mm

Gemüsegrillrost, GN 1/1, spezielle Aluminiumlegierung

GTIN: 4059395036329

Artikel-Nr.: 11690237

Pizza Grill - Pizzablech glatt 600x400 mm

Gemüsegrillrost, GN 1/1, spezielle Aluminiumlegierung

GTIN: 4059395036336

Artikel-Nr.: 11690238

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Für Druckfehler keine Haftung.

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