

Kombidämpfer Ready Touch Compact 6 GN 1/1 - Längseinschub

Kombidämpfer Compact für 6 GN 1/1 Längseinschub für höchstmögliche Vielfältigkeit beim vertikalem Garen. 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 Garraumentfeuchtung 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

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.

Inklusive Anschlussvorbereitung für Abzugshauben.

Artikel-Nr.: 11411005
GTIN: 4059395037579



Produktvorteile:

- Kombidämpfer Compact für 6 GN 1/1
- Längseinschub für höchstmögliche Vielfältigkeit beim vertikalem Garen
- Kompakte Bauart nur 505 mm breit
- Minimalster Platzbedarf
- 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 Garraumentfeuchtung
- 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 Dampfstoß bis zu 20 Sekunden lang
- Timer manuell bis zu 540 Minuten einstellbar
- Akustisches Signal nach Ende des Garvorgangs
- Höhenverstellbare Ausgleichfüße
- Inklusive Anschlussvorbereitung für Abzugshauben

Technische Daten:

Geräteart	Kombidämpfer
Preisgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	505 mm
Tiefe	870 mm
Höhe	800 mm
Abmessungen innen:	
Breite	455 mm
Tiefe	585 mm
Höhe	480 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 Einschübe	6
Programmierbar	Ja
Touchscreen	Ja
Kerntemperaturfühler	Ja
Steuerung	Elektronisch
Aussenmaterial	Edelstahl
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlusswert Elektro	8,5 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	75 kg
Betriebsart	Elektro

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Handwaschbrause
Handwaschbrause

GTIN: 4059395031577

Artikel-Nr.: 11490018

Dunstabzugshaube 0,19 kW für Kombidämpfer Kompakt
Dunstabzugshaube 0,3 kW - nur Werkseitig

GTIN: 4059395037630

Artikel-Nr.: 11490027

Montagekit zur Befestigung von 2 Dämpfern übereinander

Montagekit zur Befestigung von 2 Dämpfern übereinander

GTIN: 4059395037647

Artikel-Nr.: 11490028

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

Untergestell 7x GN 2/1 offen für Kombidämpfer

GTIN: 4059395037616

Artikel-Nr.: 11490025

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

Untergestell mit Auflageschienen 8x GN 1/1 REC101M

GTIN: 4059395037623

Artikel-Nr.: 11490026

Nadel-Kerntemperaturfühler

Nadel-Kerntemperaturfühler, 1mm

GTIN: 4059395060201

Artikel-Nr.: 11490024

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

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