

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 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.: 11411005
GTIN: 4059395037579
UVP: 5.679,00 EUR *
* zzgl. USt.

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 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	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

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

Nadel-Kerntemperaturfühler

Nadel-Kerntemperaturfühler, 1mm

GTIN: 4059395060201

Preis: 280,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 11490024

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