

Abbildung



Beschreibung

Dieser Kombidämpfer kann für alle Kochtechniken in kommerziellen Küchen verwendet werden. Der Ofen verfügt über drei Grundfunktionen: Dämpfen von 30 bis 130 °C, Heißluft von 30 bis 300 °C und eine Kombination aus Dampf und Heißluft von 30 bis 130 °C. Die Bedienung ist einfach. Die Betriebsfunktion, Temperatur, Kerntemperatur und Zeit werden mit den Drehknöpfen eingestellt. Das Display ist selbstleuchtend und das Bedienpanel ist mit deutlichen Piktogrammen ausgestattet. Darüber hinaus ist der Kombidämpfer unter anderem mit einem Kernthermometer mit Einpunktmessung, 100 vorprogrammierten Programmen mit bis zu sechs Schritten, einer zentrifugalen Fettabscheidung ohne zusätzlichen Fettfilter, einer Cool-Down-Funktion zur schnellen und sicheren Abkühlung des Ofenraums, einem Türgriff zur einhändigen Bedienung mit Selbstschließfunktion und Verriegelung sowie einer Handdusche ausgerüstet. Der Ofen steht auf einem fahrbaren Edelstahlgestell.

Technische Daten

▪ Abmessungen	110 x 95 x 185 cm
▪ GN-Fassungsvermögen	20 x 1/1 GN
▪ Gewicht	259 kg
▪ Stromanschluss	400 V, 50/60 Hz
▪ Sicherung	3 x 63 A
▪ Wasseranschluss	¾ Zoll
▪ Wasserablauf	50 mm
▪ Dampfbelastung	36 kW
▪ Zahl der Mahlzeiten pro Tag	150 bis 300