



▶ Bis zu 6 x 1/1 GN



▶ Rack-Control

✓ Für eine Programmauswahl je Einschub

▶ Elektronische Steuerung mit 99 Programmen, je Programm bis zu 9 Garphasen

▶ Mit Reinigungssystem



- ▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- ▶ Wrasenabzug einfach zu regulieren
- ▶ Auflageschienen herausnehmbar



▶ Lüftergeschwindigkeit in 3 Stufen regulierbar

▶ Ab Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar

Dank des Längseinschubs ist der Silversteam-K 6110DRS besonders kompakt und findet so in der kleinsten Küche seinen Platz. Bei intuitiver, digitaler Bedienung mit Rack-Control-Funktion und guter Luftzirkulation lassen sich Speisen auf GN-Behälter im 1/1 GN-Format dämpfen, garen oder backen. Für einen blitzblanken Garraum sorgt das integrierte Reinigungssystem.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Anschlusswert: 6,9 kW 400 V 50/60 Hz • Geräte-Anschluss: 3 NAC • Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C • Steuerung: Touch • Funktionen: Umluft
Dämpfen
Kombidämpfen
Niedertemperaturgaren
Delta-T-Garen
Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
Dampferzeugung durch Direkteinspritzung • Rack-Control: Ja • Dauerbetrieb: Ja • Wrasenabzug: Ja • Kerntemperaturfühler-Anschluss: Unterhalb des Garraums • USB-Anschluss: Frontal • Lüftergeschwindigkeit: 3 Stufen • Anzahl Garprogramme: 300 vorinstalliert
300 programmierbar • Anzahl Garphasen: 9 • Art der Einschübe: Längs • Wasseranschluss: 3/4" • Zeiteinstellung: 0 bis 599 Minuten • Material Garraum: CNS 18/10 • Eigenschaften: Abgerundete Backkammer
Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung
LED-Beleuchtung in der Tür • LED-Anzeige: Beschwädung | <ul style="list-style-type: none"> • LED-Anzeige: Delta-T-Garen
Garphasen
Kerntemperatur
Lüftergeschwindigkeit
Programm
Temperatur
Zeit • Inklusive: 1 Rost 1/1 GN
1 Blech 1/1 GN
1 PVC Abflussrohr
1 Ersatz-Luftfilter
1 Wasserzulaufschlauch
1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel • Auf Anfrage lieferbar: Kombidämpfer mit Türanschlag links • Kontrollleuchte: - • Serie: Silversteam-K • Temperaturregelung: Stufenlos • Innenbeleuchtung: Ja • Format Einschübe: 1/1 GN • Betriebsart: Elektro • Mit Reinigungssystem: Ja • Material: CNS 18/10 • Wichtiger Hinweis: Ab einer Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar • Anzahl Einschübe: 6 • Abstand zwischen den Einschüben: 60 mm |
|---|--|

Untergestell Silversteam-K

CNS



- Füße höhenverstellbar: Ja
- Grundboden: Nein
- Material: Chromnickelstahl
- Farbe: Silber
- Art der Einschübe: Längs
- Anzahl Einschübe: 5
- Höhenverstellbar: 735 mm bis 780 mm
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 550 x T 700 x H 741 mm
- Gewicht: 14,2 kg

Art.-Nr. 115076
GTIN 4015613627090

Kerntemperaturfühler f. Mini Touch

- Maße: B 175 x T 25 x H 270 mm
- Gewicht: 0,09 kg

Art.-Nr. 116110
GTIN 4015613818030

Kerntemperaturfühler-Set 3KA



- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler
1 Halterung
- Länge Kabel: 1,9 m
- Einstehtiefe: 80 mm
- Material: Chromnickelstahl
Kunststoff
- Durchmesser Temperaturfühler: 3 mm
- Wichtiger Hinweis: -
- Material Temperaturfühler: Chromnickelstahl
- Ausgelegt für: Kombidämpfer Serie Silversteam K

Art.-Nr. 116111
GTIN 4015613818047

Verbindungsset Silversteam-K

STAINLESS
STEEL



- Maße Rahmen: B 525 x T 735 x H 75 mm
- Kombinationsmöglichkeiten: 6 x 1/1 GN auf 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN auf 10 x 1/1 GN
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Set bestehend aus: 1 Rahmen
4 Füße
1 Rohr und Halblech für Wrasenabzug
1 Verbindungsschlauch
Befestigungsschellen
Schrauben

Art.-Nr. 117100
GTIN 4015613632452

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

Druckminderer für Dämpfer



- Wasserdruck: 1 - 6 bar (voreingestellt auf 3 bar)
- Anschluss: 3/4"
- Betriebstemperatur max.: 65 °C
- Eingangsdruck max.: 16 bar
- Material: Messing
Verchromt
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 95 x T 75 x H 50 mm
- Gewicht: 0,4 kg

Art.-Nr. 533051
GTIN 4015613468617

Kondensationshaube Silversteam-K



STAINLESS
STEEL



- Regulierung Gebläse: Automatisch, sensorgesteuert
- Anschlusswert: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Auf Anfrage lieferbar: -
- Material Filter: Edelstahl
- Inklusive: Abflussschlauch, 320 mm
- Lampen (Anzahl + Watt): -
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Eigenschaften: -
- Montage-Art: Wand
- Maße: B 520 x T 1.040 x H 300 mm

Art.-Nr. 117002
GTIN 4015613671031

GN-Behälter, 1/1 GN, T20, Basic Line

CNS



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Oberfläche: Seidenmatt
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Basic Line
- Material: Chromnickelstahl
- Inhalt: 3,4 Liter
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. 711020
GTIN 4015613695556

GN-Behälter, 1/1 GN,T65, Basic Line

CNS



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Oberfläche: Seidenmatt
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Basic Line
- Material: Chromnickelstahl
- Maße: B 530 x T 325 x H 65 mm

Art.-Nr. 711065
GTIN 4015613695587

GN-Behälter, 1/1GN,T100, Basic Line

CNS



- Inhalt: 14 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Oberfläche: Seidenmatt
- Tiefe Behälter: 100 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Basic Line
- Material: Chromnickelstahl
- Maße: B 530 x T 325 x H 100 mm

Art.-Nr. 711100
GTIN 4015613695594

GN-Behälter 1/1, T20

CNS
18/10



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: CNS 18/10

Art.-Nr. A121025
GTIN 4016098166722

GN-Behälter, 1/1, T65

CNS
18/10



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A121065
GTIN 4016098162755

GN-Behälter, 1/1, T100

CNS
18/10



- Inhalt: 14 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 100 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A121100
GTIN 4016098162762

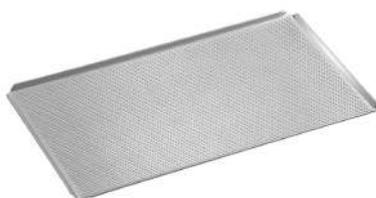
Backblech 1/1-AL



- Gastronorm: 1/1 GN
- Rand: 4 Seiten, Umschlag
- Silikonbeschichtung: Nein
- Materialstärke: 1,5 mm
- Lochung: Nein
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,69 kg

Art.-Nr. 100426
GTIN 4015613734743

Lochblech 1/1-AL



- Durchmesser Lochung: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Silikonbeschichtung: Nein
- Materialstärke: 1,5 mm
- Lochung: Ja
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Rand: 4 Seiten, Umschlag
- Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,49 kg

Art.-Nr. 100427
GTIN 4015613734750

Lochblech 1/1-SI



- Durchmesser Lochung: 3 mm
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: Aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Silikonbeschichtung: Ja
- Materialstärke: 1,5 mm
- Lochung: Ja
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Rand: 4 Seiten, Umschlag
- Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,55 kg

Art.-Nr. 100428
GTIN 4015613734767

Kraftreiniger F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Ausgelegt für: Manuelle Reinigung stark verschmutzter Oberflächen
Grill-, Ofen- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)

Art.-Nr. 173278
GTIN 4015613767918

Intensiv-Kraftreiniger F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Ausgelegt für: Anwendung in Küchen und Lebensmittel verarbeitenden Bereichen
Grill-, Ofen- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)

Art.-Nr. 173280
GTIN 4015613761183