

# Kombidämpfer Silversteam-K 6110D



Dank des Längseinschubs ist der Silversteam-K 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.



- Material Garraum CNS 18/10
- Format Einschübe 1/1 GN
- Art der Einschübe Längs
- Abstand zwischen den Einschüben 60 mm
- Funktionen Umluft  
Dämpfen  
Kombidämpfen  
Niedertemperaturgaren  
Delta-T-Garen  
Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)  
Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Rack-Control Ja
- Anzahl Garprogramme 300 vorinstalliert  
300 programmierbar
- Anzahl Garphasen 9
- Temperaturbereich 50 °C bis 300 °C
- Dauerbetrieb Ja
- Lüftergeschwindigkeit 3 Stufen
- Kerntemperaturfühler-Anschluss Unterhalb des Garraums
- USB-Anschluss Frontal
- Wasseranschluss 3/4"
- Innenbeleuchtung Ja
- Eigenschaften Abgerundete Backkammer  
Auflageschienen herausnehmbar  
Doppeltürverglasung  
LED-Beleuchtung in der Tür  
1 Rost GN  
1 Blech GN
- Inklusive
- Wichtiger Hinweis Ab einer Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar
- Auf Anfrage lieferbar Kombidämpfer mit Türanschlag links
- Geräte-Anschluss 3 NAC



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



▶ Rack-Control  
▶ Für eine Programmauswahl je Einschub



▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen



10110DRS

	Anzahl Einschübe	Mit Reinigungssystem	Anzahl Lüfter	Anschlusswert	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	UVP*	GTIN
Silversteam-K 6110D	6	Nein	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	B 519 mm T 865 mm H 792 mm	75 kg	117262	6.949,- €	4015613809694
Silversteam-K 6110DRS	6	Ja	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	B 519 mm T 865 mm H 792 mm	76 kg	117263	7.598,- €	4015613809700
Silversteam-K 10110D	10	Nein	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	B 519 mm T 865 mm H 1.032 mm	94,4 kg	117264	8.749,- €	4015613809717
Silversteam-K 10110DRS	10	Ja	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	B 519 mm T 865 mm H 1.032 mm	95,4 kg	117265	9.498,- €	4015613804972

## Zubehör

### Kerntemperaturfühler-Set 3KA

- Set bestehend aus:  
1 Kerntemperaturfühler, 1 Halterung
- Material Temperaturfühler: Chromnickelstahl
- Einstechtiefe: 80 mm
- Länge Kabel: 1,9 m
- Maße: B 175 x T 25 x H 270 mm
- Gewicht: 0,14 kg
- GTIN: 4015613818047



116111

UVP\* 279,- €

### Kombidämpfer-Handbrause

- Länge Schlauch: 2 m
- Wasseranschluss: 1/2"
- Eigenschaften: Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"
- Inklusive: 1 Halterung
- Maße: B 2.160 x T 75 x H 30 mm
- Gewicht: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

UVP\* 249,- €

### Druckminderer für Dämpfer

- Material: Messing, Verchromt
- Anschluss: 3/4"
- Wasserdruck: 1 - 6 bar (voreingestellt auf 3 bar)
- Eingangsdruck max.: 16 bar
- Betriebstemperatur max.: 65 °C
- Maße: B 95 x T 75 x H 50 mm
- Gewicht: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

UVP\* 62,- €

### Verbindungsset Silversteam-K

- Material: Edelstahl
- Set bestehend aus:  
1 Rahmen, 4 FüÙe,  
1 Rohr und Halblech für Wrasenabzug,  
1 Verbindungsschlauch, Befestigungsschellen,  
Schrauben
- Kombinationsmöglichkeiten:  
6 x 1/1 GN auf 6 x 1/1 GN,  
6 x 1/1 GN auf 10 x 1/1 GN
- Maße: B 525 x T 735 x H 75 mm
- Gewicht: 4,8 kg
- GTIN: 4015613632452



117100

UVP\* 339,- €

### Untergestell Silversteam-K

- Material: Chromnickelstahl
- Anzahl EinschüÙe: 5
- Format EinschüÙe: 1/1 GN
- Art der EinschüÙe: Längs
- Höhenverstellbar: 735 mm bis 780 mm
- Maße: B 550 x T 700 x H 741 mm
- Gewicht: 14,2 kg
- GTIN: 4015613627090



115076

UVP\* 569,- €

### Kondensationshaube Silversteam-K

- Material: Edelstahl
- Material Filter: Edelstahl
- Regulierung GebläÙe: Automatisch, sensorgesteuert
- Inklusive: Abflussschlauch, 320 mm
- Anschlusswert: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 520 x T 1.040 x H 300 mm
- Gewicht: 28,4 kg
- GTIN: 4015613671031



117002

UVP\* 3.949,- €

## Niedertemperaturgarer 1,2kW

120792

UVP\* 1.819,- €

GTIN 4015613525822



Garen und Warmhalten in Kombination – Schonende Zubereitung durch gleichmäßige, von allen Seiten auf das Gargut einwirkende Wärme.



- Anzahl EinschüÙe
- Format EinschüÙe



- Funktionen



- Temperaturbereich
- Türanschlag wechselbar
- Inklusive

- Anschlusswert
- Maße
- Gewicht

- 3
- 1/1 GN
- 600 x 400 mm
- Niedertemperaturgaren
- HOLD-Funktion - zum temperaturgenauen Warmhalten
- COOK-Funktion - für Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C
- 30 °C bis 110 °C
- Ja
- 1 Kerntemperaturfühler
- 1 Paar Auflageschienen für Bleche 600 x 400
- 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- B 505 x T 715 x H 415 mm
- 27,3 kg

## Backblech 600x400-AL

- Material: Aluminium
- Bäckereinorm: 600 x 400 mm
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Maße: B 600 x T 400 x H 20 mm
- Gewicht: 1,1 kg
- GTIN: 4015613734699



100412

UVP\* 30,- €

## Lochblech 600x400-AL

- Material: Aluminium
- Bäckereinorm: 600 x 400 mm
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Maße: B 600 x T 400 x H 20 mm
- Gewicht: 0,88 kg
- GTIN: 4015613734705



100413

UVP\* 30,- €

## Lochblech 600x400-SI

- Material: Aluminium
- Bäckereinorm: 600 x 400 mm
- Silikonbeschichtung: Ja
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Maße: B 600 x T 400 x H 15 mm
- Gewicht: 0,89 kg
- GTIN: 4015613734712



100416

UVP\* 49,- €

## Fettpfanne 600 x 400

- Material: Edelstahl
- Bäckereinorm: 600 x 400 mm
- Maße: B 605 x T 405 x H 45 mm
- Gewicht: 2,8 kg
- GTIN: 4015613658414

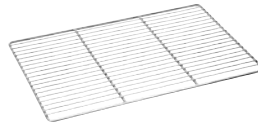


525782

UVP\* 119,- €

## Rost 600 x 400, Edelstahl

- Material: Edelstahl
- Bäckereinorm: 600 x 400 mm
- Maße: B 600 x T 400 x H 8 mm
- Gewicht: 1,4 kg
- GTIN: 4015613638355



133264

UVP\* 51,- €

## Lochblech 2/3-AL

- Material: Aluminium
- Gastronorm: 2/3 GN
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Maße: B 354 x T 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,36 kg
- GTIN: 4015613734729



100417

UVP\* 18,- €

## Lochblech 2/3-SI

- Material: Aluminium
- Gastronorm: 2/3 GN
- Silikonbeschichtung: Ja
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Maße: B 355 x T 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,41 kg
- GTIN: 4015613734736



100425

UVP\* 29,- €

## Backblech 1/1-AL

- Material: Aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,69 kg
- GTIN: 4015613734743



100426

UVP\* 21,50 €

## Lochblech 1/1-AL

- Material: Aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,48 kg
- GTIN: 4015613734750



100427

UVP\* 21,- €

## Lochblech 1/1-SI

- Material: Aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Silikonbeschichtung: Ja
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734767

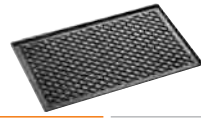


100428

UVP\* 34,- €

## Grillplatte 5300

- Material: Aluminiumguss
- Gastronorm: 1/1 GN
- Ausführung Bratfläche: Rautiert
- Mit Safrinne: Ja
- Maße: B 530 x T 325 x H 15 mm
- Gewicht: 2,8 kg
- GTIN: 4015613660783



106576

UVP\* 169,- €

## Kochpergament 1/1 GN

- Material: Papier
- GN-fähig: Ja
- Format je Bogen: 1/1 GN, B 530 x T 325 mm
- Hitzebeständig bis: 220 °C
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (500 Bögen)
- Maße: B 530 x T 325 x H 35 mm
- Gewicht: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423



150687

UVP\* 45,- €

## Backtrennspray 500ml DS

- Ausgelegt zum: Einfetten von Formen, Blechen, Pfannen und Waffeleisen
- Material: 100 % pflanzliche Öle
- Inhalt / Dose: 500 ml
- Maße: B 65 x T 65 x H 240 mm
- Gewicht: 0,37 kg
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton à 6 Dosen
- GTIN: 4015613498515
- Mindestbestellmenge: 2 Kartons



173060

UVP\* 47,50 €



