

Kombidämpfer Silversteam2 P-10110DRS



Beschreibung

Mehr Effizienz und Zeitersparnis mit dem Kombidämpfer Silversteam2 P 10 x 1/1 GN durch das Extra an Power. Voll bestückte Garräume sind dank hoher Leistung und der Rack-Control-Funktion kein Problem. Reduzierte Garzeiten, schnellere Aufheizzeiten, ein einfaches Handling und das Reinigungssystem sprechen einfach für sich.

Features

- Material Garraum: CNS 18/10
- Material: CNS 18/10
- Anschlusswert: 17,4 kW | 400 V | 50 Hz
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Geräteanschluss: 600 x 400 mm
- Wichtiger Hinweis: 3 NAC
- Wichtiger Hinweis: Ab einer Wasserhärte von 5° dH empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar
- Art der Einschübe: Quer
- Anzahl Einschübe: 10
- Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm



- ▶ Kombidämpfer Silversteam P
- ✓ Mit hoher Leistung
- ✓ Bis zu 10 x 1/1 GN



- ▶ Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm



- ▶ Rack-Control
- ✓ Für eine Programmauswahl je Einschub
- ▶ Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- ▶ Reduzierte Garzeiten um bis zu 28 %
- ▶ Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume



- ▶ Elektronische Steuerung mit 600 Programmen (300 vorinstalliert, 300 programmierbar), je Programm bis zu 9 Garphasen
- ▶ Cooldown in Garphase

▶ Weiter auf der nächsten Seite

Kombidämpfer Silversteam2 P-10110DRS



- Funktionen:
 - Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm
 - Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
 - Dämpfen
 - Delta-T-Garen
 - Kombidämpfen
 - Niedertemperaturgaren
 - Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
 - Umluft
 - Cooldown in Garphase
- Kochmodus:
 - Manuelle Beschwadung
 - One-Touch Rezeptauswahl
 - Rezept-Tuner
 - Manuell
- Rack-Control:
 - Ja
- Mit Reinigungssystem:
 - Ja
- Anzahl Garprogramme:
 - 300 vorinstalliert
 - 300 programmierbar
- Anzahl Garphasen:
 - 9
- Temperaturbereich:
 - 50 °C bis 300 °C
- Temperaturregelung:
 - in 1 °C-Schritten
- Anzahl Lüfter:
 - 3
- Lüftergeschwindigkeit:
 - 3 Stufen
- Zeiteinstellung:
 - 0 bis 5999 Minuten
- Dauerbetrieb:
 - Ja
- Kerntemperaturfühler-Anschluss:
 - Front, unten
- USB-Anschluss:
 - Front, unten
- Wrasenabzug:
 - Ja
- Wasseranschluss:
 - 3/4"
- Innenbeleuchtung:
 - Ja
- LED-Anzeige:
 - Beschwadung
 - Delta-T-Garen
 - Garphasen
 - Kerntemperatur
 - Lüftergeschwindigkeit
 - Programm
 - Temperatur
 - Zeit
- Steuerung:
 - Touch
- Kontrollleuchte:
 -
- Serie:
 - Silversteam2
- Betriebsart:
 - Elektro
- Eigenschaften:
 - Abgerundeter Garraum
 - Auflageschienen herausnehmbar
 - Doppeltürverglasung
 - LED-Beleuchtung in der Tür
 - Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube
 - Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
 - Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume
 - Reduzierte Garzeiten um bis zu 28 %
 - Bessere Luftumwälzung durch zusätzlichen Motor
- Inklusive:
 - 1 Rost 1/1 GN
 - 1 Blech 1/1 GN
 - 1 Wasserzulaufschlauch
 - 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel
 -
- Auf Anfrage lieferbar:
 -
- Maße:
 - B 905 x T 840 x H 1.055 mm
- Gewicht:
 - 123 kg

Kombidämpfer Silversteam2 P-10110DRS

Ergänzungsprodukte

Untergestell Silversteam 110

CNS 18/10



- Anzahl Einschübe: 10
- Material: CNS 18/10
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 1/1 GN Serie Silversteam2
Kombidämpfer 1/1 GN Serie Silversteam
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Wichtiger Hinweis: -
- Farbe: Silber

Art.-Nr. 115069
GTIN 4015613602486

Untergestell Silversteam2 6040

CNS 18/10



- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 10
- Farbe: Silber
- Wichtiger Hinweis: -
- Format Einschübe: 1/1 GN
600 x 400 mm
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 1/1 GN Serie Silversteam2

Art.-Nr. 115089
GTIN 4015613877730

Untergestell Silversteam 2-110

CNS



- Anzahl Einschübe: 6
- Material: Chromnickelstahl
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 1/1 GN Serie Silversteam2
Kombidämpfer 1/1 GN Serie Silversteam
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Wichtiger Hinweis: -
- Farbe: Silber

Art.-Nr. 115071
GTIN 4015613617589

Kerntemperaturfühler-Set SST2-D1P



- Ausgelegt für: Digitale Elektro-Kombidämpfer Serie Silversteam2
- Material Temperaturfühler: Chromnickelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Einstechtiefe: 80 mm
- Durchmesser Temperaturfühler: 3 mm
- Anzahl Messpunkte: 1

Art.-Nr. 116109
GTIN 4015613866697

Kombidämpfer Silversteam2 P-10110DRS

Ergänzungsprodukte

Kerntemperaturfühler-Set SST2-D4P



- Ausgelegt für: Digitale Elektro-Kombidämpfer Serie Silversteam2
- Wichtiger Hinweis: -
- Material Temperaturfühler: Chromnickelstahl
- Einstehtiefe: 90 mm
- Durchmesser Temperaturfühler: 4 mm
- Anzahl Messpunkte: 4

Art.-Nr. 116113
GTIN 4015613877747

Auflageschienen 6040 SST2-10110



- Material: CNS 18/10
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 10 x 1/1 GN Serie Silversteam2
- Wichtiger Hinweis: -
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Abstand zwischen den Einschüben: 96 mm
- Anzahl Einschübe: 8

Art.-Nr. 117153
GTIN 4015613866680

Kombidämpfer-Handbrause



- Länge Schlauch: 2 m
- Eigenschaften: Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"
- Inklusive: 1 Halterung
- Wichtiger Hinweis: -
- Wasseranschluss: 1/2"
- Material: Kunststoff
Metall

Art.-Nr. 116005
GTIN 4015613587189

Dunstabzugshaube Silversteam2



- Material: Edelstahl
- Betriebsart: Abluft
- Anzahl Gebläsemotoren/Abluftausgänge: 1
- Material Filter: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. 116116
GTIN 4015613866710

Kombidämpfer Silversteam2 P-10110DRS

Ergänzungsprodukte

Kondensationshaube Silversteam2



- Material: Edelstahl
- Betriebsart: Abluft
- Anzahl Gebläsemotoren/Abluftausgänge: 1
- Wichtiger Hinweis: -
- Material Filter: Edelstahl

Art.-Nr. 116119
GTIN 4015613866727

Kombidämpfer-Beschwadungskit



- Material: Kunststoff
Metall
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. 116011
GTIN 4015613595146

Smoker-Box 1160



- Material: Edelstahl
- Ausführung: Mit Heizspirale
- Ausgelegt für: Kombidämpfer
- Wichtiger Hinweis: Maximale Räuchertemperatur: 200 °C
- Bestehend aus: Netzteil
Smoker-Box
- Fassungsvermögen: 1,16 Liter

Art.-Nr. 117712
GTIN 4015613779195

Druckminderer



- Material: Messing
Verchromt
- Wichtiger Hinweis: -
- Wasserdruck: 1 - 6 bar (voreingestellt auf 3 bar)
- Anschluss: 3/4"
- Betriebstemperatur max.: 65 °C
- Eingangsdruck max.: 16 bar

Art.-Nr. 533051
GTIN 4015613468617

Kombidämpfer Silversteam2 P-10110DRS

Ergänzungsprodukte

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

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

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

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

Art.-Nr. A121025
GTIN 4016098166722

Kombidämpfer Silversteam2 P-10110DRS

Ergänzungsprodukte

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

Art.-Nr. A121065
GTIN 4016098162755

GN-Behälter, 1/1, T200

CNS 18/10

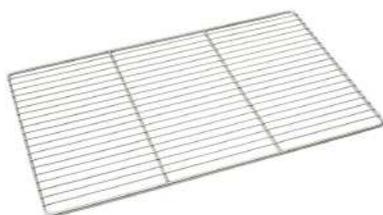


- Inhalt: 28 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 200 mm

Art.-Nr. A121200
GTIN 4015613271071

GN Rost 1/1, CNS

CNS 18/10



- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Maße: B 325 x T 530 x H 10 mm
- Gewicht: 0,95 kg

Art.-Nr. A101091
GTIN 4016098175250

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

Art.-Nr. 100426
GTIN 4015613734743

Kombidämpfer Silversteam2 P-10110DRS

Ergänzungsprodukte

Blech 1/1GN, 20 mm

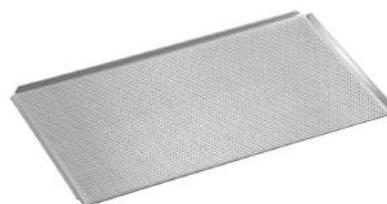
CNS
18/10



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Ja
- Eigenschaften: -
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Material: CNS 18/10

Art.-Nr. A101185
GTIN 4015613271729

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

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

Art.-Nr. 100428
GTIN 4015613734767

Grillplatte 5300



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

Art.-Nr. 106576
GTIN 4015613660783

Kombidämpfer Silversteam2 P-10110DRS Ergänzungsprodukte

Garkorb 110

STAINLESS
STEEL



- Gastronorm: 1/1 GN
- Maße Korb: B 490 x T 275 x H 50 mm
- Inhalt: 7 Liter
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 536 x T 326 x H 61 mm
- Gewicht: 1,1 kg

Art.-Nr. 900300
GTIN 4015613788111

Kochpergament 1/1 GN



- GN-fähig: Ja
- Material: Papier
- Wichtiger Hinweis: -
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (500 Bögen)
- Format je Bogen: 1/1 GN, B 530 x T 325 mm
- Hitzebeständig bis: 220 °C
- Maße: B 530 x T 325 x H 1 mm

Art.-Nr. 150687
GTIN 4015613711423

Grillhandschuhe 425



- Material: Aramid
Silikondruck

Art.-Nr. A500514
GTIN 4015613822433

Topfhandschuhe 370



- Eigenschaften: Mit Flammschutz
Mit Aufhänger
Stoffdichte: 640 g/m²
- Material: Baumwolle 100 % (außen)
- Farbe: Schwarz
- Wichtiger Hinweis: Zum Erhalt des Flammschutzes nicht waschen
- Waschbar: Nein

Art.-Nr. A500511
GTIN 4015613735474

Kombidämpfer Silversteam2 P-10110DRS

Ergänzungsprodukte

Kombidämpferreiniger RS-5L



- Bestellmengeneinheit: 1 Kanister
- Ausgelegt für: Kombidämpfer mit automatischem Dosiersystem
- Ph-Wert: 14
- HACCP-konform: Nein
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Nein

Art.-Nr. 116299V
GTIN 4015613813042

Kombidämpferreiniger F10L



- Bestellmengeneinheit: 1 Kanister
- Ausgelegt für: Kombidämpfer mit automatischem Dosiersystem
- Inhalt: 10 Liter
- Ausführung: Flüssig
- Ph-Wert: 13
- HACCP-konform: Ja

Art.-Nr. 173279
GTIN 4015613767925

Kraftreiniger F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja

Art.-Nr. 173278
GTIN 4015613773346

Intensiv-Kraftreiniger F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja

Art.-Nr. 173280
GTIN 4015613773353

Kombidämpfer Silversteam2 P-10110DRS Ergänzungsprodukte

Lochblech 600x400-ALB



- Lochung: Ja
- Material: Aluminium
Antihafbeschichtung
- Materialstärke: 2 mm
- Wichtiger Hinweis: -
- Rand: 4 Seiten
- Silikonbeschichtung: Nein

Art.-Nr. 100438
GTIN 4015613863504

Backblech 600x400-ALB



- Material: Aluminium
Antihafbeschichtung
- Lochung: Nein
- Materialstärke: 2 mm
- Wichtiger Hinweis: -
- Rand: 4 Seiten
- Silikonbeschichtung: Nein

Art.-Nr. 100439
GTIN 4015613863511

Wende-Grillplatte EGR60400



- Material: Beschichtet
Aluguss
- Eigenschaften: Beidseitig nutzbar
- Ausführung: 1 Seite gerillt
Eckig
1 Seite glatt

Art.-Nr. 100437
GTIN 4015613863481