



- ▶ Kombidämpfer Silversteam P
- ✓ Mit hoher Leistung
- ✓ Bis zu 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm

- ▶ Rack-Control
- ✓ Für eine Programmauswahl je Einschub

- ▶ Vorteile zur Serie Silversteam
- ✓ Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- ✓ Reduzierte Garzeiten um bis zu 28 %
- ✓ Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume
- ✓ Bessere Luftumwälzung durch zusätzlichen Motor

- ▶ Elektronische Steuerung mit 99 Programmen, je Programm bis zu 8 Garphasen

- ▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen

- ▶ Wrasenabzug einfach zu regulieren
- ▶ Auflageschienen herausnehmbar
- ▶ Lüftergeschwindigkeit in 3 Stufen regulierbar

Mehr Effizienz und Zeitersparnis mit dem Kombidämpfer Silversteam 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 und ein einfaches Handling sprechen einfach für sich.

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Anschlusswert: 17,4 kW 400 V 50 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 Direktspritzung 	<ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften: Doppeltürverglasung LED-Beleuchtung in der Tür Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten Reduzierte Garzeiten um bis zu 28 % Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume Bessere Luftumwälzung durch zusätzlichen Motor Beschwadung Delta-T-Garen Garphasen Kerntemperatur Lüftergeschwindigkeit Programm Temperatur Zeit
<ul style="list-style-type: none"> • Rack-Control: Ja • Dauerbetrieb: Ja • Wrasenabzug: Ja • Kerntemperaturfühler-Anschluss: Seitlich • USB-Anschluss: Seitlich • Lüftergeschwindigkeit: 3 Stufen • Anzahl Garprogramme: 99 • Anzahl Garphasen: 8 • Art der Einschübe: Quer • Anzahl Einschübe: 10 • Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm • Wasseranschluss: 3/4" • Zeiteinstellung: 0 bis 599 Minuten • Material Garraum: CNS 18/10 • Anzahl Motoren: 3 • Eigenschaften: Abgerundete Backkammer Auflageschienen herausnehmbar 	<ul style="list-style-type: none"> • LED-Anzeige: • Inklusive: 1 Rost 1/1 GN 1 Blech 1/1 GN 1 Wasserzulaufschlauch • Auf Anfrage lieferbar: - • Kontrollleuchte: - • Serie: Silversteam • Temperaturregelung: Stufenlos • Innenbeleuchtung: Ja • Format Einschübe: 1/1 GN 600 x 400 mm • Betriebsart: Elektro • Mit Reinigungssystem: Nein

Untergestell Silversteam 110

CNS 18/10



- Anzahl Einschübe: 10
- Farbe: Silber
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Grundboden: Nein
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Höhenverstellbar: 741 mm bis 790 mm
- Art der Einschübe: Längs
- Maße: B 850 x T 700 x H 741 mm
- Gewicht: 25 kg

Art.-Nr. 115069
GTIN 4015613602486

Untergestell Silversteam 6040

CNS 18/10



- Material: CNS 18/10
- Farbe: Silber
- Art der Einschübe: Längs
- Anzahl Einschübe: 10
- Format Einschübe: 1/1 GN
600 x 400 mm
- Grundboden: Nein
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Höhenverstellbar: 745 mm bis 790 mm
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 950 x T 700 x H 745 mm

Art.-Nr. 115079
GTIN 4015613682051

Auflageschienen 6040 SST10110

CNS 18/10



- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Anzahl Einschübe: 8
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: CNS 18/10
- Abstand zwischen den Einschüben: 96 mm
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 10 x 1/1 GN, Serie Silversteam
- Maße: B 385 x T 697 x H 40 mm
- Gewicht: 3,7 kg

Art.-Nr. 117053
GTIN 4015613761954

Kerntemperaturfühler-Set

STAINLESS STEEL



- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler
1 Halterung
- Länge Kabel: 1,8 m
- Material Temperaturfühler: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 180 x T 265 x H 25 mm
- Gewicht: 0,57 kg

Art.-Nr. 116009
GTIN 4015613595139

Kombidämpfer-Beschwadungskit



- Set bestehend aus:
 - 1 Kunststoffkanister (5 Liter)
 - 1 Pumpe
 - 1 Verbindungsschlauch: Kanister - Pumpe (150 cm)
 - 1 Verbindungsschlauch: Pumpe - Beschwadungsrohr (80 cm)
 - Installationsmaterial
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: Kunststoff
Metall
- Maße: B 325 x T 260 x H 140 mm

Art.-Nr. 116011
GTIN 4015613595146

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

Dunstabzugshaube Silversteam



- Motorleistung: 100 m3/h bis 540 m3/h
- Anschlusswert: 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Auf Anfrage lieferbar: -
- Beleuchtung: -
- Material Filter: Edelstahl
- Inklusive: -
- Lampen (Anzahl + Watt): -
- Material: Chromnickelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Regulierung Gebläse: -

Art.-Nr. 116016
GTIN 4015613620503

Kondensationshaube Silversteam



- Ein-/Ausschalter: Ja
- Motorleistung: 800 m3/h bis 1500 m3/h
- Anzahl Gebläsemotoren/Abluftausgänge: 1
- Anschlusswert: 0,37 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Auf Anfrage lieferbar: -
- Beleuchtung: -
- Material Filter: Edelstahl
- Lampen (Anzahl + Watt): -
- Anzahl Filter: 2
- Material: Edelstahl

Art.-Nr. 116019
GTIN 4015613702773

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

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
- Wichtiger Hinweis: -
- Inhalt: 3,5 Liter
- Oberfläche: Seidenmatt
- Norm: EN 631

Art.-Nr. A101185
GTIN 4015613271729

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, gelocht

CNS
18/10



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

Art.-Nr. A101100
GTIN 4016098175236

GN Rost 1/1, CNS

CNS
18/10



- Gastronorm: 1/1 GN
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- 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

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

Topfhandschuhe 600



- Eigenschaften: Mit Flammschutz
Mit Aufhänger
Stoffdichte: 640 g/m²
- Farbe: Schwarz
- Waschbar: Nein
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Länge: 600 mm
- Material: Baumwolle 100 % (außen)
- Wichtiger Hinweis: Zum Erhalt des Flammschutzes nicht waschen
- Maße: B 230 x T 600 x H 35 mm
- Gewicht: 0,51 kg

Art.-Nr. A500513
GTIN 4015613735498

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