

Datenblatt

Artikelnummer

6110106;7440

Bezeichnung

Kombidämpfer 10 x 1/1 GN Einschübe, 400 V / CEE 32 A, (ohne Bleche), B x H x T = 850 x 1060 x 850 mm, edelstahl

Technische Daten

Maße	H x B x T = 950 x 900 x 800 mm
Höhe mit Untergestell	1720 mm
Farbe	edelstahl
Anschlusswert	19 kW bei 400 V
Absicherung	3 x 32 A bei 400 V
Elektroanschluss	32 A CEE Stecker
Wasseranschluss	3/4 Zoll
Ablauf	über 50 mm HT



Diverses

Kombidämpfer auf Untergestell mit 10 Einschüben für 1/1 GN-Einsätze

Funktionen:

- Heißluft von 30-300 °C
- Dämpfen bei 30-100 °C
- Kombidämpfen bei 30-300 °C
- Finishing bei 30-300 °C

Ausstattung:

- Kerntemperaturfühler

GN-Einsätze müssen separat bestellt werden!

Zur Qualitätssicherung der zubereiteten Speisen ist es erforderlich eine Entkalkungspatrone vorzuschalten. Diese wird von uns mitgeliefert!