

Kombidämpfer Silversteam-K 10110D



Beschreibung

Dank des Längseinschubs ist der Silversteam-K 10110D 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.

Features

- Anschlusswert: 13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Material Garraum: CNS 18/10
- Material: CNS 18/10
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Wichtiger Hinweis: Ab einer Wasserhärte von 5° dH empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärters sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar
- Art der Einschübe: Längs
- Anzahl Einschübe: 10
- Abstand zwischen den Einschüben: 60 mm

► Weiter auf der nächsten Seite



- Bis zu 10 x 1/1 GN
- Elektronische Steuerung mit 600 Programmen, je Programm bis zu 9 Garphasen



- Rack-Control
✓ Für eine Programmauswahl je Einschub

- Cooldown in Garphase



- 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 Wasserenthärters sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar

Kombidämpfer Silversteam-K 10110D



- Funktionen:
 - Umluft
 - Dämpfen
 - Kombidämpfen
 - Niedertemperaturgaren
 - Delta-T-Garen
 - Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
 - Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
 - Cooldown in Garphase
- Kochmodus:
 - Rezept-Tuner
 - One-Touch Rezeptauswahl
 - Manuell
- Rack-Control:
 - Ja
- Mit Reinigungssystem:
 - Nein
- Anzahl Garprogramme:
 - 300 vorinstalliert
 - 300 programmierbar
- Anzahl Garphasen:
 - 9
- Temperaturbereich:
 - 50 °C bis 300 °C
- Temperaturregelung:
 - Stufenlos
- Anzahl Lüfter:
 - 2
- Lüftergeschwindigkeit:
 - 3 Stufen
- Zeiteinstellung:
 - 0 bis 599 Minuten
- Dauerbetrieb:
 - Ja
- Kerntemperaturfühler-Anschluss:
 - Unterhalb des Garraums
- USB-Anschluss:
 - Frontal
- Wrasenabzug:
 - Ja
- Wasseranschluss:
 - 3/4"
- Innenbeleuchtung:
 - Ja
- LED-Anzeige:
 - Beschwädung
 - Delta-T-Garen
 - Garphasen
 - Kerntemperatur
 - Lüftergeschwindigkeit
 - Programm
 - Temperatur
 - Zeit
- Steuerung:
 - Touch
- Kontrollleuchte:
 -
- Serie:
 - Silversteam-K
- Betriebsart:
 - Elektro
- Eigenschaften:
 - Abgerundeter Garraum
 - Auflageschienen herausnehmbar
 - LED-Beleuchtung in der Tür
 - Doppeltürverglasung
- Inklusive:
 - 1 Rost 1/1 GN
 - 1 Blech 1/1 GN
 - 1 PVC Abflussrohr
 - 1 Ersatz-Luftfilter
 - 1 Wasserzulaufschlauch
- Auf Anfrage lieferbar:
 - Kombidämpfer mit Türanschlag links
- Maße:
 - B 552 x T 880 x H 1.000 mm
- Gewicht:
 - 90,2 kg

Kombidämpfer Silversteam-K 10110D

Ergänzungsprodukte

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

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

Art.-Nr. 116111
GTIN 4015613818047

VerbindungsKit 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: -

Art.-Nr. 117100
GTIN 4015613632452

Kombidämpfer Silversteam-K 10110D

Ergänzungsprodukte

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

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

Kondensationshaube Silversteam-K



- 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

Art.-Nr. 117002
GTIN 4015613671031

GN-Behälter, 1/1 GN, T20, Basic Line



- 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

Kombidämpfer Silversteam-K 10110D

Ergänzungsprodukte

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

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

Kombidämpfer Silversteam-K 10110D

Ergänzungsprodukte

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

Art.-Nr. A121100
GTIN 4016098162762

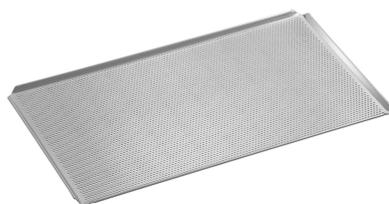
Backblech 1/1-AL



- Gastronorm: 1/1 GN
- Rand: 4 Seiten, Umschlag
- Silikonbeschichtung: Nein
- Materialstärke: 1,5 mm
- Lochung: Nein
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Material: Aluminium

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

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

Kombidämpfer Silversteam-K 10110D

Ergänzungsprodukte

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 4015613767918

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 4015613761183

Smoker-Box 1160



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

Art.-Nr. 117712
GTIN 4015613779195

Garkorb 110



- 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