

## Kombidämpfer Silversteam2 P-10110D



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



- ▶ 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

### 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 und ein einfaches Handling 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
- Ab einer Wasserhärte von 5° dH empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärter sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar
- Art der Einschübe: Quer
- Anzahl Einschübe: 10
- Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm



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

- ▶ Cooldown in Garphase



- ▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen

▶ Weiter auf der nächsten Seite

## Kombidämpfer Silversteam2 P-10110D



- Funktionen:
  - Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
  - Dämpfen
  - Delta-T-Garen
  - Kombidämpfen
  - Niedertemperaturgaren
  - Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
  - Umluft
  - Cooldown in Garphase
  - Manuelle Beschwadung
- Kochmodus:
  - One-Touch Rezeptauswahl
  - Rezept-Tuner
  - Manuell
- Rack-Control:
  - Ja
- Mit Reinigungssystem:
  - Nein
- 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
  - Bessere Luftumwälzung durch zusätzlichen Motor
  - Reduzierte Garzeiten um bis zu 28 %
  - Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume
- Inklusive:
  - 1 Rost 1/1 GN
  - 1 Blech 1/1 GN
  - 1 Wasserzulaufschlauch
- Auf Anfrage lieferbar:
  -
- Maße:
  - B 905 x T 840 x H 1.055 mm
- Gewicht:
  - 122 kg

## Kombidämpfer Silversteam2 P-10110D

### 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-10110D

### 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

#### Kombidämpfer-Beschwädungskit



- Material: Kunststoff  
Metall
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. 116011  
GTIN 4015613595146

## Kombidämpfer Silversteam2 P-10110D

### Ergänzungsprodukte

#### 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

#### 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

#### GN-Behälter, 1/1 GN, T65, Basic Line



- 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



- 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

## Kombidämpfer Silversteam2 P-10110D

### Ergänzungsprodukte

#### 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

#### 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

## Kombidämpfer Silversteam2 P-10110D

### Ergänzungsprodukte

#### 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

#### 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

## Kombidämpfer Silversteam2 P-10110D

### Ergänzungsprodukte

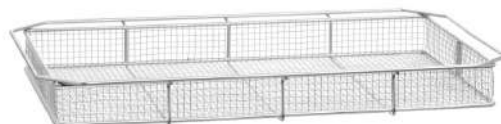
#### Grillplatte 5300



- 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

#### 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

#### 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



## Kombidämpfer Silversteam2 P-10110D

### Ergänzungsprodukte

#### Topfhandschuhe 370



- Eigenschaften: Mit Flammschutz  
Mit Aufhänger  
Stoffdichte: 640 g/m<sup>2</sup>
- Material: Baumwolle 100 % (außen)
- Farbe: Schwarz
- Wichtiger Hinweis: Zum Erhalt des Flammschutzes nicht waschen
- Waschbar: Nein

Art.-Nr. A500511  
GTIN 4015613735474

#### 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

#### Lochblech 600x400-ALB



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

Art.-Nr. 100438  
GTIN 4015613863504

## Kombidämpfer Silversteam2 P-10110D

### Ergänzungsprodukte

#### Backblech 600x400-ALB



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

Art.-Nr. 100439  
GTIN 4015613863511

#### Dunstabzugshaube Silversteam2



STAINLESS  
STEEL



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

Art.-Nr. 116116  
GTIN 4015613866710

#### Wende-Grillplatte EGR60400



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

Art.-Nr. 100437  
GTIN 4015613863481