Datenblatt

Artikelnummer

6110102;7420

Bezeichnung

Kombidämpfer 6 x 1/1 GN Einschübe, 400 V / CEE 16 A, (ohne Bleche), B x H x T = 930 x 810 x 810 mm, edelstahl

Technische Daten

Maße	H x B x T = 810 x 930 x 810 mm
Höhe mit Untergestell	1650 mm
Farbe	edelstahl
Anschlusswert	9,0 kW bei 400 V
Absicherung	3 x 16 A bei 400 V
Elektroanschluss	16 A CEE Stecker
Wasseranschluss	3/4 Zoll
Ablauf	über 50 mm HT



Diverses

Kombidämpfer auf Untergestell mit 6 Einschüben für 1/1 GN-Einsätze

Funktionen:
– Heißluft von 30-300 °C
– Dämpfen bei 30-100 °C
– Kombi-Dämpfen bei 30-250 °C
– Niedertemperaturgaren bei 30-120 °C
– Kerntemeperatur von 30-120 °C

Ausstattung:
– Kerntemperaturfühler

GN-Einsätze müssen separat bestellt werden!

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

Tel. 07158 / 95 60 93 0
Fax 07158 / 95 60 93 93

info@attemeier.de
www.attemeier.de