

Kombidämpfer



Kombidämpfer & Heißluftöfen „Kompaktklasse“

Inhaltsverzeichnis

Kombidämpfer Elektro <i>(400V und 230V)</i>	<i>Gastronorm 1/1</i> <i>Bäckerei 600x400 mm</i>	Seite 1.1M/1 Seite 1.1M/2
Kombidämpfer Gas	<i>Gastronorm & Bäckerei</i>	Seite 1.1M/3
Unterbauten	<i>Gastronorm 1/1</i> <i>Bäckerei 600x400 mm</i>	Seite 1.1M/4 Seite 1.1M/4R
Zubehör	<i>Gastronorm & Bäckerei</i>	Seite 1.1M/5
Heißluftöfen & Zubehör <i>(230V und 400V)</i>	<i>Gastronorm mit & ohne Bedampfung</i> <i>Bäckerei mit & ohne Bedampfung</i>	Seite 1.1M/6 Seite 1.1M/7



**Kombidämpfer
„Profi-Line“**



**MULTI - Qualität
mit MULTI - Service!**



**Heißluft-Öfen
„Snack-Line“**



Gastronorm-Modelle



Abb.: TKE06G9 mit Schlauchbrause mit
Aufrollautomatik (Extra)

- Digitale Steuerung über Touchscreen
- 99 Programme mit je 4 Zyklen
- direkte Dampferzeugung
- Tür doppelverglast, belüftet und zum Reinigen aufklappbar
- Kerntemperaturfühler
- 2 Lüfterstufen
- Strömungsumkehr
- Innenbeleuchtung



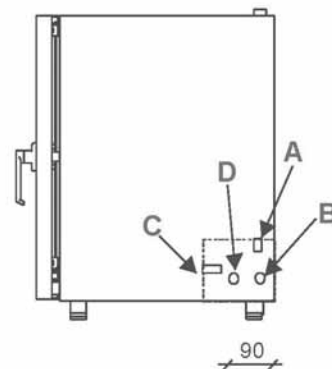
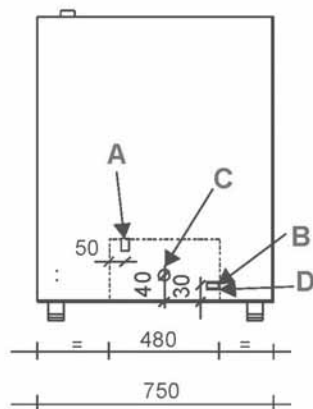
TKE04G4	4 x GN 1/1	Art.-Nr. 807000
750x755x550 mm	3,5 kW, 230 V	
TKE04G6	4 x GN 1/1	Art.-Nr. 807001
750x755x550 mm	6,4 kW, 400 V	
TKE06G6	6 x GN 1/1	Art.-Nr. 807002
750x755x690 mm	6,4 kW, 400 V	
TKE06G9	6 x GN 1/1	Art.-Nr. 807003
750x755x690 mm	9,4 kW, 400 V	
TKE10G12	10 x GN 1/1	Art.-Nr. 807004
750x755x970 mm	12,6 kW, 400 V	
TKE10G18	10 x GN 1/1	Art.-Nr. 807005
750x755x970 mm	18,6 kW, 400 V	

LIEFERZEIT: **LAGER ROTENBURG U.Ü. V.**
ca. 2 - 3 Wochen

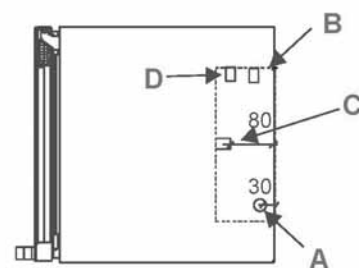
Unterbauten finden Sie auf
Seite 1.1M/4

Technische Daten und Zubehör
finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



- A** Elektrische Anschlüsse
(230.01.50 Hz - 400/3/50 Hz)
B Wassereintritt 3/4"
C Wasserablauf Ø 32 mm
(einen Siphon installieren)
D Spüleingang (OPTIONAL)



Zubehör:

Hordengestell 6xGN 1/1
 Hordenwagen 6xGN 1/1
 Hordengestell 10xGN 1/1
 Hordenwagen 10xGN 1/1

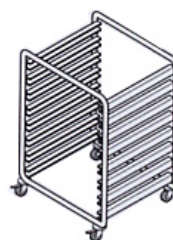
807110
807112
807111
807113

Aufsatzhaube mit Motor

807118

Teilentsalzungsanlage
 Teilentsalzungsanlage

TED023-6
TED056-6



Hordengestell

Zusatzausstattung:

Handbrause mit Schlauch
 Handbrause mit Aufrollautomatik

807115
807116

Selbstreinigungssystem

807117

Türanschlag LINKS

807140

Stapelkit für Kombidämpfer

807143

USB-Verbindung

807148



Hordenwagen

Kombidämpfer



Kombidämpfer Elektro „Profi-Line“

Bäckerei-Modelle



- Digitale Steuerung über Touchscreen
- 99 Programme mit je 4 Zyklen
- direkte Dampferzeugung
- Tür doppelverglast, belüftet und zum Reinigen aufklappbar
- Kerntemperaturfühler
- 2 Lüfterstufen
- Strömungsumkehr
- Innenbeleuchtung

Abb.: TKE06B9 mit Schlauchbrause mit Aufrollautomatik (Extra)



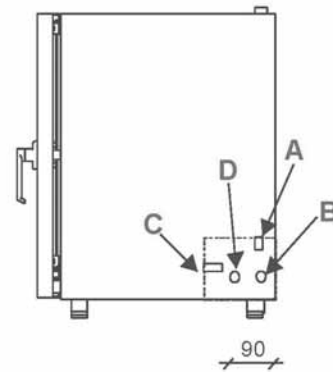
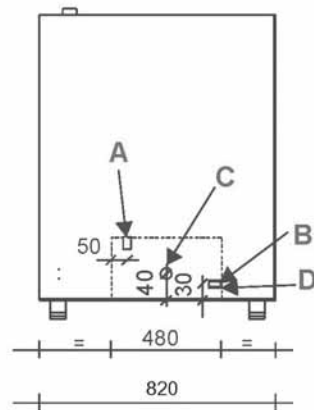
TKE04B4	4 x 600x400 mm	Art.-Nr. 807020
820x830x550 mm	3,5 kW, 230 V	
TKE04B6	4 x 600x400 mm	Art.-Nr. 807021
820x830x550 mm	6,4 kW, 400 V	
TKE06B6	6 x 600x400 mm	Art.-Nr. 807022
820x830x690 mm	6,4 kW, 400 V	
TKE06B9	6 x 600x400 mm	Art.-Nr. 807023
820x830x690 mm	9,4 kW, 400 V	
TKE10B12	10 x 600x400 mm	Art.-Nr. 807024
820x830x970 mm	12,6 kW, 400 V	
TKE10B18	10 x 600x400 mm	Art.-Nr. 807025
820x830x970 mm	18,6 kW, 400 V	

LIEFERZEIT: **LAGER ROTENBURG U.Ü.V.**
ca. 2 - 3 Wochen

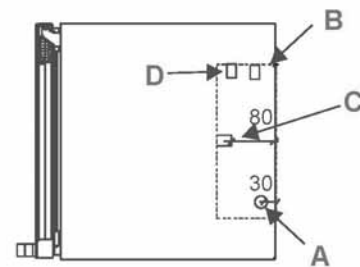
Unterbauten finden Sie auf
Seite 1.1M/4/R

Technische Daten und Zubehör
finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



- A** Elektrische Anschlüsse
(230.01.50 Hz - 400/3/50 Hz)
B Wassereintritt 3/4"
C Wasserablauf Ø 32 mm
(einen Siphon installieren)
D Spüleingang (OPTIONAL)



Zubehör:

Aufsatzhaube mit Motor

807120

Teilentsalzungsanlage

TED023-6

Teilentsalzungsanlage

TED056-6

Zusatzausstattung:

Handbrause mit Schlauch

807115

Handbrause mit Aufrollautomatik

807116

Selbstreinigungssystem

807117

Türanschlag LINKS

807140

Universal-Support TK...-04

807145

Universal-Support TK...-06

807146

Universal-Support TK...-10

807147

Stapelkit für Elektro-Kombidämpfer

807144

USB-Verbindung

807148



Gastronorm- und Bäckerei-Modelle



Abb. TKG10G20

- Digitale Steuerung über Touchscreen
- 99 Programme mit je 4 Zyklen
- direkte Dampferzeugung
- Tür doppelverglast, belüftet und zum Reinigen aufklappbar
- Kerntemperaturfühler
- 2 Lüfterstufen
- Strömungsumkehr
- Innenbeleuchtung



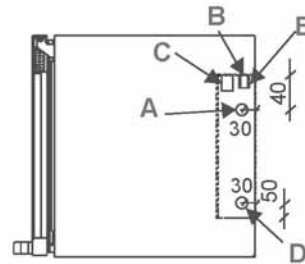
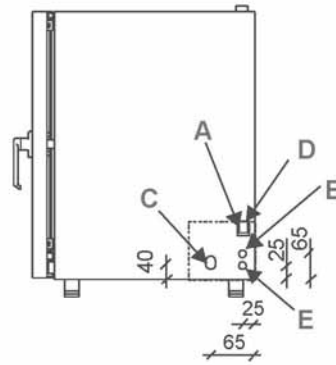
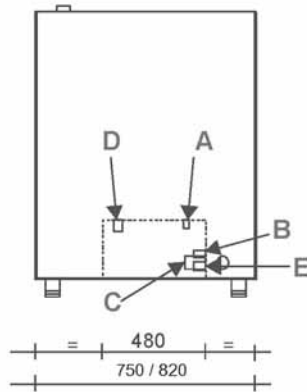
TKG06G14	6 x GN 1/1	Art.-Nr. 807010
750x755x750 mm	Gastronorm	13,5 kW, 230V, 0,4kW
TKG10G20	10 x GN 1/1	Art.-Nr. 807011
750x755x1030 mm	Gastronorm	20 kW, 230V, 0,6 kW
TKG06B14	6 x 600x400 mm	Art.-Nr. 807030
820x830x750 mm	Bäckerei	13,5 kW, 230V, 0,4kW
TKG10B20	10 x 600x400 mm	Art.-Nr. 807031
820x830x1030 mm	Bäckerei	20 kW, 230V, 0,6 kW

LIEFERZEIT: **LAGER ROTENBURG U.Ü.V.**
ca. 2 - 3 Wochen

Unterbauten finden Sie auf
Seite 1.1M/4 & 1.1M4/R

Technische Daten und Zubehör
finden Sie auf der Rückseite

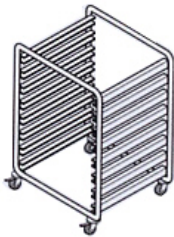
Technische Daten



- LEGENDE**
- A** Elektrische Anschlüsse (230.01.50 Hz)
 - B** Wassereintritt (für Dampf) 3/4"
 - C** Wasserablauf Ø 32 mm (einen Siphon installieren)
 - D** Gasanschluss (1/2")
 - E** Spüleingang (OPTIONAL)

Zubehör:

Hordengestell Gastronorm 6xGN 1/1	807110
Hordenwagen Gastronorm 6xGN 1/1	807112
Hordengestell Gastronorm 10xGN 1/1	807111
Hordenwagen Gastronorm 10xGN 1/1	807113
Aufsatzhaube mit Motor, Gastronorm	807119
Aufsatzhaube mit Motor, Bäckerei	807121
Gasabzugsstutzen	807114
Teilentsalzungsanlage	TED023-6
Teilentsalzungsanlage	TED056-6



Hordengestell



Hordenwagen

Zusatzausstattung:

Handbrause mit Schlauch	807115
Handbrause mit Aufrollautomatik	807116
Selbstreinigungssystem	807117
Türanschlag LINKS	807140
Universal-Support TK...-04	807145
Universal-Support TK...-06	807146
Universal-Support TK...-10	807147
USB-Verbindung	807148



Unterbauten für GN-Kombidämpfer

alle TK...-GN-Modelle 10 Einschübe GN 1/1	Art.-Nr. 807134	690x620x760 mm
alle TK...-GN-Modelle 15 Einschübe GN 1/1	Art.-Nr. 807135	690x620x970 mm
kleiner Unterbau für 2 Geräte übereinander	Art.-Nr. 807141	750x755x300 mm

Neutralschränke für TK...04..., TK...06...

1 Fach mit 15 Einschüben GN 1/1 und

1 Fach mit Zwischenboden	Art.-Nr. 807100	750x760x970 mm
1 Fach mit Zwischenboden	Art.-Nr. 807101	750x760x970 mm
2 Fächer mit 15 Einschüben GN 1/1	Art.-Nr. 807102	750x760x970 mm

Neutralschränke für TK...10...

1 Fach mit 10 Einschüben GN 1/1 und

1 Fach mit Zwischenboden	Art.-Nr. 807103	750x760x760 mm
1 Fach mit Zwischenboden	Art.-Nr. 807104	750x760x760 mm
2 Fächer mit 10 Einschüben GN 1/1	Art.-Nr. 807105	750x760x760 mm

Wärmeschränke für TK...10...

2 Fächer mit 10 Einschüben GN 1/1	Art.-Nr. 807122	750x760x760 mm
2 Fächer mit 15 Einschüben GN 1/1	Art.-Nr. 807123	750x760x970 mm

Artikel-Nr. 807100



Artikel-Nr. 807101



Artikel-Nr. 807102



Artikel-Nr. 807134



LIEFERZEIT: **LAGER ROTENBURG U.Ü.V.**
ca. 2 - 3 Wochen

Unterbau - Schränke für die
Bäckerei-Modelle => Rückseite



Unterbau - Schränke Bäckerei

Unterbauten für Bäckerei-Kombidämpfer

alle TK...-B-Modelle 10 Einschübe	Art.-Nr. 807136	760x700x760 mm
alle TK...-B-Modelle 15 Einschübe	Art.-Nr. 807137	760x700x970 mm
kleiner Unterbau für 2 Geräte übereinander	Art.-Nr. 807142	820x830x300 mm

Neutralschränke für TK...04..., TK...06...

1 Fach mit 15 Einschüben 600x400mm und 1 Fach mit Zwischenboden	Art.-Nr. 807106	820x830x970 mm
1 Fach mit Zwischenboden	Art.-Nr. 807107	820x830x970 mm

Neutralschränke für für TK...10...

1 Fach mit 10 Einschüben 600x400 mm und 1 Fach mit Zwischenboden	Art.-Nr. 807108	820x830x760 mm
1 Fach mit Zwischenboden	Art.-Nr. 807109	820x830x760 mm

Wärmeschränke für alle Bäckerei-Modelle

2 Fächer mit 10 Einschüben 600x400 mm	Art.-Nr. 807124	820x830x760 mm
2 Fächer mit 15 Einschüben 600x400 mm	Art.-Nr. 807125	820x830x970 mm

Gärschrank für alle Bäckerei-Modelle

1 Fach mit 10 Einschüben 600x400 mm und 1 Fach mit Zwischenboden	Art.-Nr. 807126	820x830x760 mm
1 Fach mit 15 Einschüben 600x400mm und 1 Fach mit Zwischenboden	Art.-Nr. 807127	820x830x970 mm

Artikel-Nr. 807106



Artikel-Nr. 807107



Artikel-Nr. 807125



Artikel-Nr. 807136



LIEFERZEIT: *LAGER ROTENBURG U.Ü.V.*
ca. 2 - 3 Wochen

Kombidämpfer



Zubehör

Bezeichnung	Beschreibung	Artikel-Nr.
Hordengestell fahrbar 560x360x420 mm	6 GN 1/1 Abbildung Rückseite 1.1M/1	807110
Hordengestell fahrbar 560x360x720 mm	10 GN 1/1 Abbildung Rückseite 1.1M/1	807111
Hordenwagen 610x780x980 mm	6 GN 1/1 Abbildung Rückseite 1.1M/1	807112
Hordenwagen 610x780x1190 mm	10 GN 1/1 Abbildung Rückseite 1.1M/1	807113
Stapelkit für Elektro-Gastronorm Kombidämpfer	Zwischenstück um 2 Geräte übereinander zu stellen	807145
Stapelkit für Elektro-Bäckerei Kombidämpfer	Zwischenstück um 2 Geräte übereinander zu stellen	807146
Universal-Support für TK...04-Bäckerei-Modelle	um wahlweise 1/1 GN Einschub oder 600x400mm Bleche zu verwenden	807147
Universal-Support für TK...06-Bäckerei-Modelle	um wahlweise 1/1 GN Einschub oder 600x400mm Bleche zu verwenden	807143
Universal-Support für TK...10-Bäckerei-Modelle	um wahlweise 1/1 GN Einschub oder 600x400mm Bleche zu verwenden	807144

LIEFERZEIT: *LAGER ROTENBURG U.Ü.V.*
ca. 2 - 3 Wochen

Weiteres Zubehör finden Sie
auf der Rückseite

Kombidämpfer



Zubehör

<u>Bezeichnung</u>	<u>Beschreibung</u>	<u>Artikel-Nr.</u>
Gasabzugsstutzen	für Gas-Kombidämpfer	
Handbrause mit Schlauch	kann nachgerüstet werden	
Handbrause mit Aufrollautomatik	kann nachgerüstet werden	
Selbstreinigungssystem	kann nicht nachgerüstet werden	
Aufsatzhaube mit Motor	Elektro, Gastronorm-Modelle	
Aufsatzhaube mit Motor	Elektro, Bäckerei-Modelle	
Aufsatzhaube mit Motor	Gas, Gastronorm-Modelle	
Aufsatzhaube mit Motor	Gas, Bäckerei-Modelle	
Türanschlag LINKS		
USB-Verbindung	kann nachgerüstet werden	
Teilentsalzungsanlage	Kapazität: 2300 Liter bei 10°dh	
Teilentsalzungsanlage	Kapazität: 5600 Liter bei 10°dh	



LIEFERZEIT: *LAGER ROTENBURG U.Ü.V.*
ca. 2 - 3 Wochen



Heissluft-Öfen „Snack-Line“

Gastronorm Modelle



- digitale Steuerung
- 20 Programme mit je 3 Zyklen
- Tür doppelverglast
- Lüfter mit Strömungsumkehr
- Innenbeleuchtung

- Abb.: THD0301G



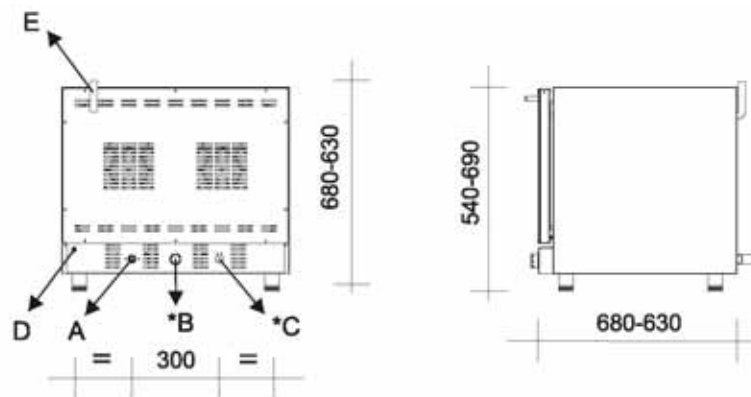
	ohne Bedampfung	mit Bedampfung
3x GN 1/1 - 3,55 kW 780x680x540 mm	TH0301G Art.-Nr. 807040	THD0301G Art.-Nr. 807041
5x GN 1/1 - 6,3 kW 780x680x690 mm	TH0501G Art.-Nr. 807042	THD0501G Art.-Nr. 807043
3x GN 2/3 - 3,2 kW 620x630x540 mm	TH0323G Art.-Nr. 807044	THD0323G Art.-Nr. 807045
5x GN 2/3 - 3,55 kW 620x630x690 mm	TH0523G Art.-Nr. 807046	THD0523G Art.-Nr. 807047

LIEFERZEIT: *LAGER ROTENBURG U.Ü.V.*
ca. 2 - 3 Wochen

Unterbauten finden Sie auf
der Rückseite

Technische Daten und Zubehör
finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



LEGENDE

- A Elektro-Anschluss (230V 1N 50 Hz - 400V 3N 50 Hz)
- B Wasserablauf Ø 32 mm (es wird empfohlen einen Siphon zu installieren)
- C Wassereinlauf (für Dampf) ¼"
- D Manuelle Instandsetzung des Sicherheitsthermostats (OPTIONAL)
- E Dampfablüftung

Unterbauten



10 Einschübe GN 1/1
720x580x760 mm
Art.-Nr. 807130



15 Einschübe GN 1/1
720x580x970 mm
Art.-Nr. 807131

Zubehör:

Teilentsalzungsanlage
Teilentsalzungsanlage

TED023-6
TED056-6



Heissluft-Öfen „Snack-Line“

Bäckerei Modelle



Abb.: THD0323B

- digitale Steuerung
- geregelte und manuelle Bedampfung
- 20 Programme mit je 3 Zyklen
- Tür doppelverglast
- Lüfter mit Strömungsumkehr
- Innenbeleuchtung



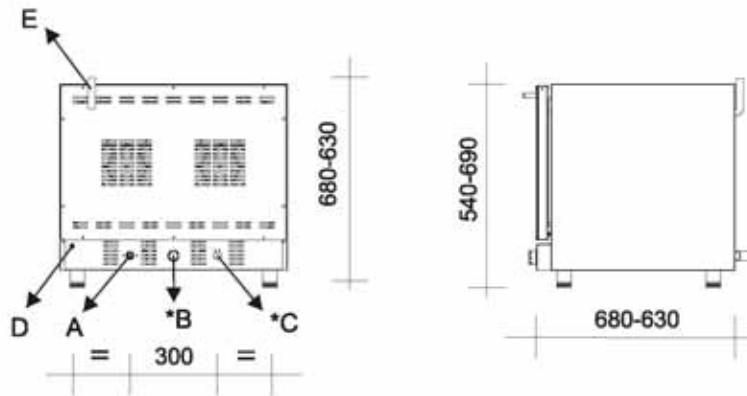
	ohne Bedampfung	mit Bedampfung
3x 600x400 mm, 3,55 kW 780x680x540 mm	TH0301B Art.-Nr. 807050	THD0301B Art.-Nr. 807051
5x 600x400 mm, 6,3 kW 780x680x690 mm	TH0501B Art.-Nr. 807052	THD0501B Art.-Nr. 807053
3x 440x350 mm, 3,2 kW 620x630x540 mm	TH0323B Art.-Nr. 807054	THD0323B Art.-Nr. 807055
5x 440x350 mm, 3,55 kW 620x630x690 mm	TH0523B Art.-Nr. 807056	THD0523B Art.-Nr. 807057

LIEFERZEIT: *LAGER ROTENBURG U.Ü.V.*
ca. 2 - 3 Wochen

Unterbauten finden Sie auf
der Rückseite

Technische Daten und Zubehör
finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



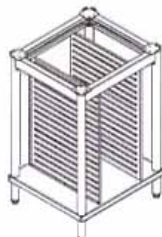
LEGENDE

- A Elektro-Anschluss (230V 1N 50 Hz - 400V 3N 50 Hz)
- B Wasserablauf \varnothing 32 mm (es wird empfohlen einen Siphon zu installieren)
- C Wassereinlauf (für Dampf) $\frac{1}{4}$ "
- D Manuelle Instandsetzung des Sicherheitsthermostats (OPTIONAL)
- E Dampfablüftung

Unterbauten



10 Einschübe 600x400 mm
720x580x760 mm
Art.-Nr. 807132



15 Einschübe 600x400 mm
720x580x970 mm
Art.-Nr. 807133

Zubehör:

Teilentsalzungsanlage
Teilentsalzungsanlage

TED023-6
TED056-6